

## KISTENWASCHMASCHINE FÜR INDUSTRIEBETRIEBE

aus Edelstahl 1.4301, für größere Industriebetriebe zur Reinigung von Euro-Normkisten in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie, innerhalb der Anlage befindet sich eine Hauptwaschzone und eine separate Nachspülzone, die Hauptwäsche erfolgt mit max. 45°C heißem Wasser, dem Reinigungsmittel beidosiert werden kann, das Wasser wird mittels einer 18 kW Heizung aufgeheizt, Temperaturregelung über eingebautes Thermostat, in der Nachspülzone werden die Kisten mit bauseitigem Heißwasser von min. 85°C klargespült und desinfiziert, zum Erhitzen des Nachspülwassers ist optional ein Durchlauferhitzer (Mehrpreis) lieferbar (dieser muss an die Warmwasserversorgung mit einer Vorlauftemperatur von min. 45°C angeschlossen werden), durch das Nachspülwasser findet ein ständiger Schmutzwasseraustausch statt, ein herausnehmbarer Filter befreit das im Kreislauf befindliche Wasser zudem von gröberen Bestandteilen, zur einfachen Wartung und Reinigung der Maschine ist die Haube abnehmbar und zusätzlich mit einer Revisionsöffnung versehen, Elektroanschluss 400 V/N/PE 50/60 Hz, Wasseranschluss 2 x 3/4", Wasserüberlauf Tank 1 1/2", Tanktentleerung Kugelhahn 1/2", Maße (B x T x H): 2500/3500 1100 x 1600 mm, Durchlaufbreite 600 mm

## **PRODUKTDETAILS**

Artikelnummer: KWM\_350

Kapazität: 350 Euro-Normkisten je Stunde, Leistungsaufnahme 27 kW, Pumpenleistung 7,5 kW

Artikelnummer: KWM\_500

Kapazität: 500 Euro-Normkisten je Stunde, Leistungsaufnahme 32 kW, Pumpenleistung 11 kW

FRIEDRICH SAILER GMBH