SAILER



HOCHDRUCKREINIGER FÜR MESSERKÖRBE

aus Edelstahl 1.4301, zur kompletten Befreiung von Fleisch- und Fettresten an Messerkörben sowie zur Entfettung und Desinfektion, der Messerkorb wird in die während der Reinigung rotierende Aufnahmevorrichtung gestellt und durch einen Hochdruckwasserstrahl unter Zuführung von Reinigungs- und/oder Desinfektionsmittel über mehrere Düsen gesäubert, dieser Vorgang dauert i.d.R. ca. 10 Sekunden, kann aber ebenso wie die Zugabedauer des Reinigungs- und/oder Desinfektionsmittels individuell eingestellt werden, Elektroanschluss 400 V/N/PE 50/60 Hz, Leistungsaufnahme 5,6 kW, Wasseranschluss: 3/4" max. 65°C min 2,5 bar, Wasserablauf: DN 50

PRODUKTDETAILS

Artikelnummer: **MKR**
Maße (B x T x H): 907 x 680 x 995 mm

FRIEDRICH SAILER GMBH

Memminger Str. 55
89231 Neu-Ulm
Bayern / Deutschland

www.friedrich-sailer.de
info@friedrich-sailer.de
+49 [0] 731 98 59 0-0