SAILER



STECHSCHUTZ-SCHÜRZENREINIGER

aus Edelstahl 1.4301, robustes Gerät zur gründlichen Reinigung und Desinfektion von Stechschutzschürzen in fleischverarbeitenden Betrieben, Anwendung: die Schürze wird von der reinigenden Person in einen Kunststofftrichter gehalten und über Bewegungen gezielt mit Wasser über eine integrierte Hochdruckpumpe mit einer Leistung von 100 bar/Wasserdruck besprüht, dabei werden selbst stark verschmutzte Schürzen in max. 15 Sekunden zuverlässig gereinigt, Fleischreste und -fasern werden dabei aus der Stechschutzschürze herausgespült, Aktivierung des Hochdruckwasserstrahls erfolgt über einen Fußschalter, zur Optimierung des Reinigungsergebnisses wird dem Wasser über ein Dosiersystem automatisch Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel zugeführt, Auffangbehälter mit Schiebedeckel zum problemlosen Zugriff für Reinigungs- und Wartungsarbeiten, inklusive Kanisterhalter für Reinigungsmittel zur seitlichen Montage an des Gehäuse, Elektroanschluss: 400 V/N/PE, 50/60 Hz, Wasseranschluss: 3/4“ max. 65°C, min. 2,5 bar, Wasserablauf DN50, Leistungsaufnahme: 5,6 kW, Wasseranschluss min. 20 l/min,

Bitte beachten Sie: Bei Anschluss der Maschine an das Trinkwassersystem ist bauseitig ein zugelassener Rohrtrenner vorzusehen

PRODUKTDETAILS

Artikelnummer: **SSR_1**

1 Waschplatz, Maße (B x T x H): 800/1053 x 750 x 950/1480 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