

### Spécifications du produit

La Laveuse spirale SW-50 est adaptée au lavage de tous types de fruits et légumes, coupés ou entiers.

### Contenu de la livraison

- Convoyeur de sortie ou plateau vibrant, selon la version
- Bac de lavage avec pompe de circulation
- Cuve de pompage avec tamis statique
- Ligne de remplissage automatique (électrique)
- Tableau de commande

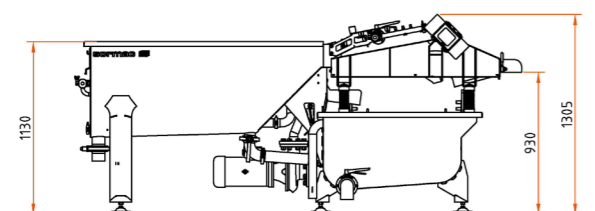
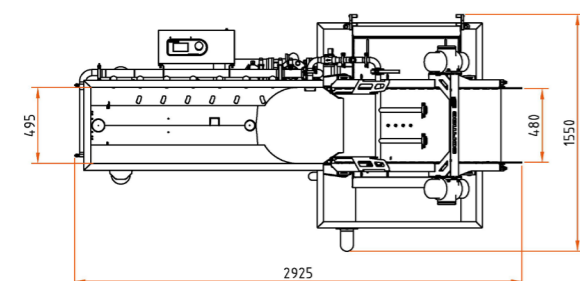
### Options

- Attrape-mouches pour le type SW-50/350 uniquement
- Tamis rotatif au lieu d'un tamis statique dans la cuve de pompage
- Unité UV-C
- Carrousel pour 3 paniers de centrifugeuse
- Plateforme pour 3 ou 6 paniers de centrifugeuse
- Châssis mobile (roulettes fixes ou pivotantes)
- Spirale de refroidissement dans cuve de pompage
- Ventilateur avec injecteur à air
- Moteur en acier inoxydable au lieu d'acier peint
- Unité de dosage pour additifs
- Refroidisseur de plaques externe

### Données techniques

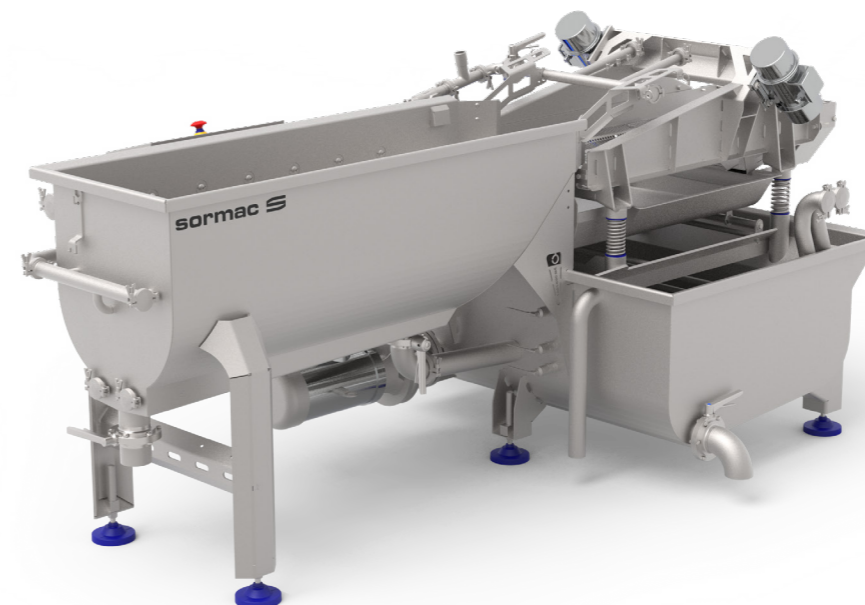
Type	SW-50/ 250	SW-50/ 350
Tension	400V, triphasé, 50Hz	400V, triphasé, 50Hz
Puissance installée	3 kW	3 kW
Dimensions (L x l x h)	2 925 x 1 550 x 1 305 mm	3 920 x 1550 x 1 305 mm
Capacité en eau	620 litres	815 litres
Capacité*	1 500 kg/h	1 500 kg/h

\*Les capacités dépendent du temps de séjour souhaité et du produit.



Dessin coté basé sur la version SW-50/250

## Laveuse spirale série SW-50



### Principe de fonctionnement

La Laveuse spirale SW-50 est conçue pour laver des légumes entiers ou coupés, qu'ils soient flottants ou non flottants.

Dans le bac de lavage, les fruits et légumes sont lavés intensivement et ensuite transportés dans un plateau vibrant, où ils sont rincés à l'eau claire. L'excédent d'eau de lavage est évacué grâce au fond perforé ou la bande à mailles du plateau vibrant vers la cuve de pompage, d'où il est réacheminé vers le bac de lavage.

Des vannes et des buses réglables manuellement permettent de régler séparément le tourbillonnement et le niveau de l'eau afin d'obtenir un lavage efficace et le temps de séjour souhaité du produit.

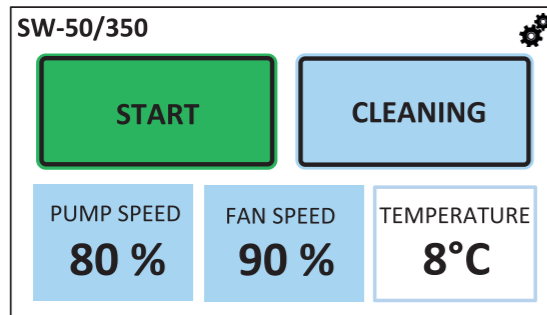
La SW-50 est dotée d'un écran tactile permettant de mettre en marche ou d'arrêter la machine, de régler la vitesse de la pompe et de surveiller la température de l'eau.

La machine est entièrement construite en acier inoxydable. Quelques composants sont en plastique de qualité alimentaire. Les éléments techniques comme les pompes et les moteurs vibrants, sont intégrés dans des boîtiers en acier inoxydables pour une plus grande durabilité et une meilleure hygiène.

### Capacité

Jusqu'à 1 500 kg par heure (selon le produit et le temps de séjour souhaité).





**Utilisation conviviale**

La SW-50 se commande via un écran tactile, qui permet d'activer et de désactiver des composants, tels que la pompe et le ventilateur (en option), de régler les vitesses et de surveiller la température de l'eau. L'écran tactile est placé à une hauteur ergonomique.

**Matériaux de haute qualité**

Tous les éléments sont réalisés en acier inoxydable ou en plastique bleu de qualité alimentaire.

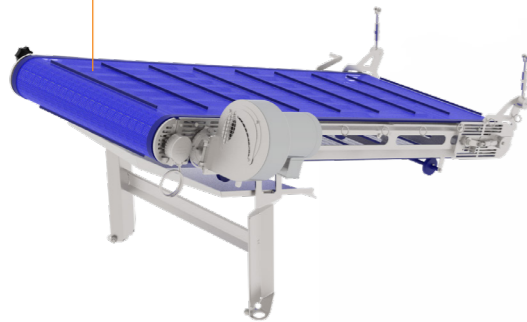
**Tuyauterie hygiénique**

L'ensemble de la tuyauterie est entièrement soudé et équipé de raccords sanitaires, pour faciliter le démontage et le nettoyage.



**Convoyeur de sortie**

Il s'agit d'une option de remplacement du plateau vibrant, idéale pour les produits fragiles.



**Débit d'eau réglable**

La vitesse de la pompe, la position des buses et le réglage des vannes peuvent être ajustés pour laver tous les types de fruits et légumes, qu'ils soient coupés en tranches ou entiers.

**Buse d'arrosage**

Assure le rinçage du produit à l'eau propre.

**Attrape-mouches (en option, SW-50/350 uniquement)**

Élimine les petites particules de l'eau et est équipé d'un moteur en acier inoxydable, classe de protection IP 66.

**Plateau vibrant**

L'eau de lavage est évacuée vers la cuve de pompage par le fond perforé.

**Moteurs vibrants**

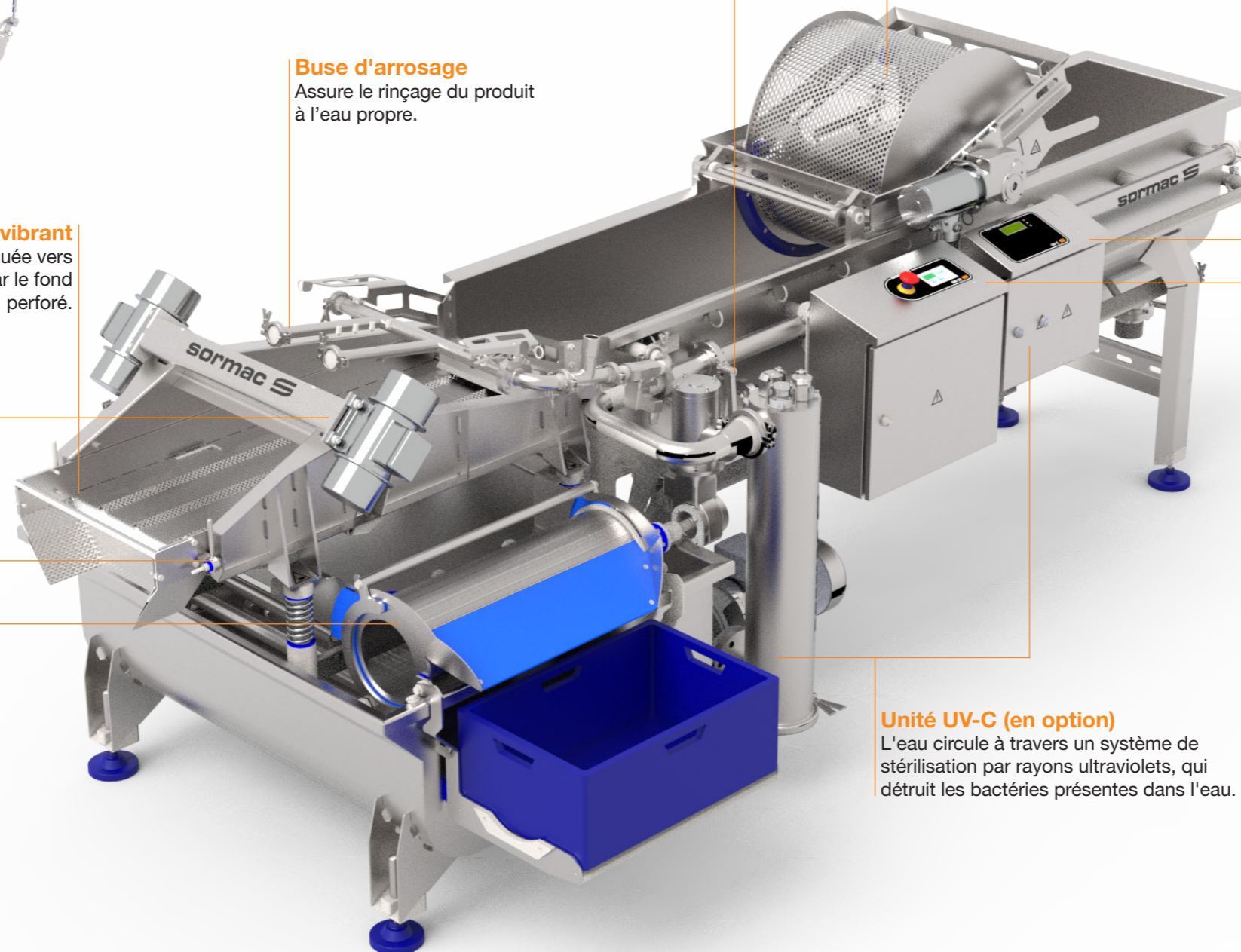
Réalisés en acier inoxydable et installés hors de portée du produit.

**Serrages rapides uniques**

Permettent de facilement retirer le plateau vibrant pour le nettoyage.

**Tamis rotatif (en option)**

Les petites particules sont automatiquement collectées dans le bac récupérateur. Le tamis rotatif est équipé d'un moteur en acier inoxydable.



**Unités de commande de conception hygiénique**

Entièrement réalisées en acier inoxydable avec une surface inclinée et un verrouillage hygiénique.

**Ventilateur (en option)**

L'injection d'air crée un mouvement supplémentaire dans l'eau de lavage. Le processus de lavage s'en trouve intensifié et le produit est mieux immergé. Le ventilateur est placé sous le bac de lavage du côté alimentation.

**Unité UV-C (en option)**

L'eau circule à travers un système de stérilisation par rayons ultraviolets, qui détruit les bactéries présentes dans l'eau.

