

Productspecificatie

De Spiraalwasser SW-50 is geschikt voor het wassen van allerlei soorten (on)gesneden groenten en fruit, zowel drijvend als zinkend.

Leveringsomvang

- trildek
- wasbak met circulatiepomp
- pomptank met statische zeef
- automatische vullijn (elektrisch)
- bedieningspaneel

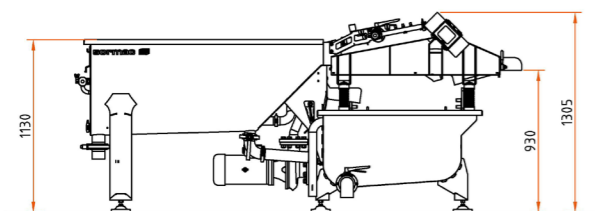
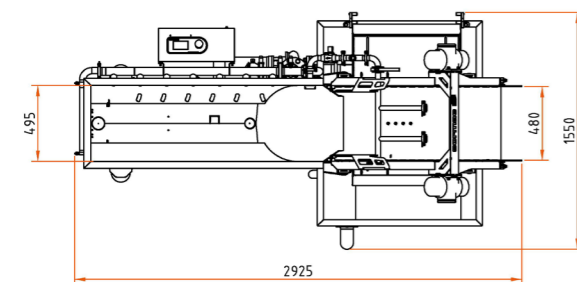
Opties

- uitvoerband
- vliegenvanger (enkel voor SW-50/350)
- roterende zeef in pompbak i.p.v. statische zeef
- UV-C installatie
- carrousel voor 3 centrifugemanden
- platform voor 3 of 6 centrifugemanden
- vrijdbaar frame (met vaste of zwenkbare wielen)
- koelspiraal in pompbak
- ventilator met luchtinjectie
- RVS moter i.p.v. staal gelakt
- doseerunit voor additieven
- externe platenkoeler

Technische gegevens

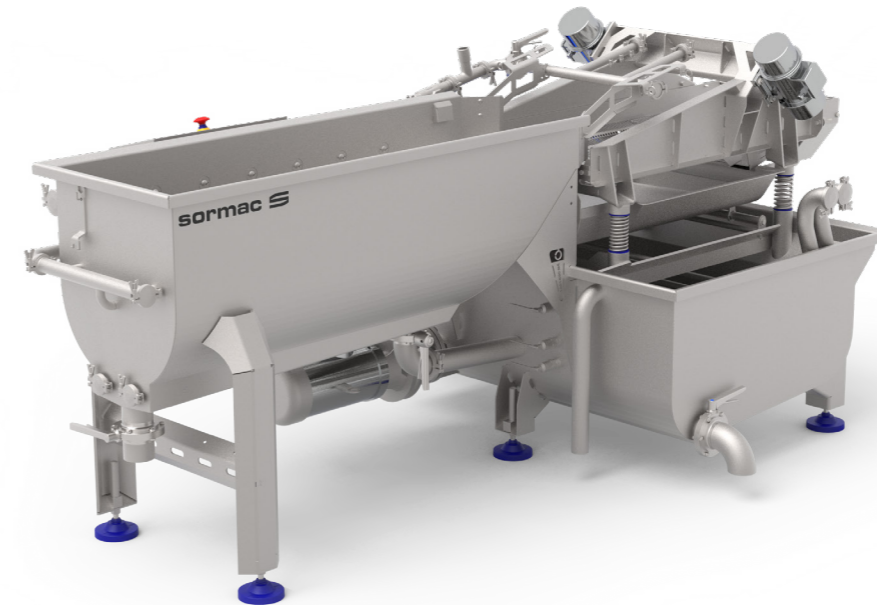
Type	SW-50/250	SW-50/350
Aansluitspanning	400V, 3ph, 50Hz	400V, 3ph, 50Hz
Geïnstalleerd vermogen	3 kW	3 kW
Afmetingen (LxBxH)	2.925 x 1.550 x 1.305 mm	3.920 x 1.550 x 1.305 mm
Waterinhoud	620 liter	815 liter
Capaciteit*	1.500 kg/u	1.500 kg/u

* Capaciteit afhankelijk van product, gewenste verblijftijd en uitvoering.



Maatschets gebaseerd op de SW-50/250 uitvoering met uitvoertriller

Spiraalwasser SW-50-serie



Werkingsprincipe

De Spiraalwasser SW-50 is ontworpen voor het wassen van (on)gesneden groenten, zowel drijvend als zinkend.

Producten worden intensief gewassen in de wasbak en vervolgens getransporteerd via een trildek of uitvoerband. Hier wordt het product met schoon water nagespoeld. Overtollig waswater stroomt via de geperforeerde bodem of via de gaasband terug naar de pomptank, van waaruit het opnieuw naar de wasbak wordt gecirculeerd.

Middels handmatig verstelbare kleppen en sproeiers zijn draaibewegingen en stuwning afzonderlijk te regelen, voor een goede waswerking en de gewenste verblijftijd van het product.

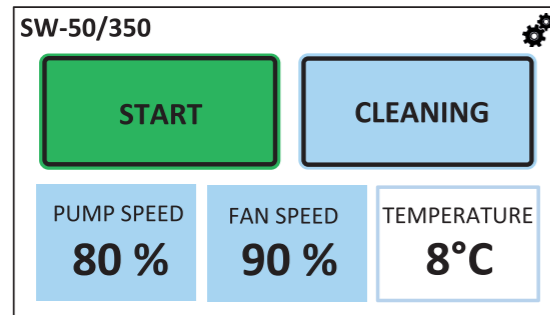
De SW-50 is voorzien van een touchscreen voor het in- en uitschakelen van de machine, instellen van de pompsnelheid en het aflezen van de watertemperatuur.

De machine is volledig vervaardigd uit roestvrij staal, met enkele componenten van voedselveilig kunststof. Technische onderdelen, zoals pompen en trilmotoren, zijn ook in roestvrij staal uitgevoerd voor duurzaamheid en hygiëne.

Capaciteit

Tot 1.500 kg per uur (afhankelijk van product en gewenste verblijftijd).





Gebruiksvriendelijke bediening

De Spiraalwasser SW-50 wordt bediend middels het touchscreen. Het is mogelijk componenten zoals pomp en (optionele) ventilator in- en uit te schakelen, de snelheden in te stellen en de watertemperatuur af te lezen. Het touchscreen is op een ergonomische hoogte geplaatst.

Hoogwaardige materialen

Alle machineonderdelen zijn gemaakt van roestvrij staal of blauw kunststof van voedselveilige kwaliteit.

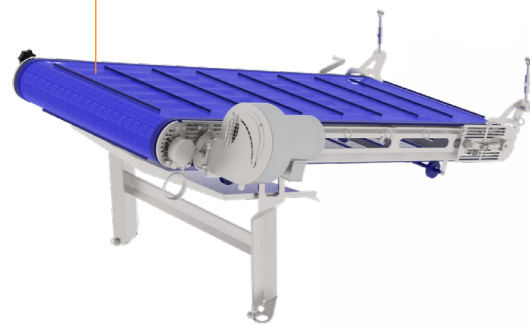
Hygiënisch leidingwerk

Alle leidingen zijn volledig gelast en voorzien van hygiënische koppelingen, waardoor eenvoudige demontage en reiniging mogelijk is.



Uitvoerband (optioneel)

Afvoer van waswater naar de pomptank via de gaasband.



Regelbare waterstroom

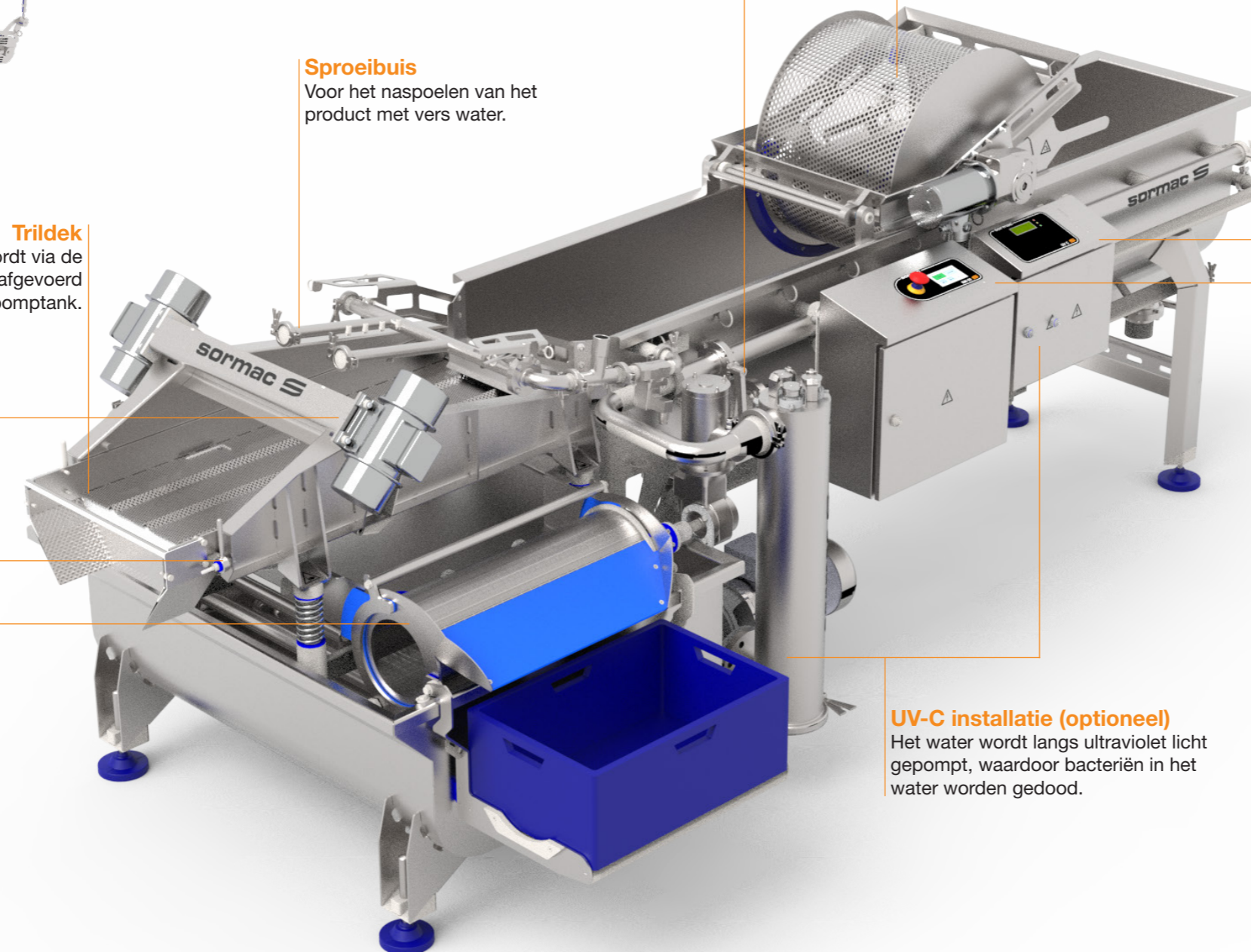
Door de pompsnelheid, stand van de kleppen en de positioneerbare nozzles worden alle (on)gesneden groenten en fruit zorgvuldig gewassen.

Vliegvanger (optioneel voor SW-50/350)

Voor het verwijderen van kleine delen uit het water. Uitgevoerd met RVS motor, beschermingsklasse IP66.

Sproeibuis

Voor het naspoelen van het product met vers water.



Hygiënisch ontwerp schakelkasten

Volledig uitgevoerd in RVS met een integraal hellend dak en hygiënische sloten.

Trildek

Het waswater wordt via de geperforeerde bodem afgevoerd naar de pomptank.

Trilmotoren

Van roestvrij staal, gemonteerd buiten het bereik van het product.

Unieke snelspanners

Maken het mogelijk de trilgoot eenvoudig uit te nemen voor reiniging.

Roterende zeef (optioneel)

De kleine deeltjes worden automatisch in de krat opgevangen. De roterende zeef is uitgevoerd met een RVS motor.

UV-C installatie (optioneel)

Het water wordt langs ultraviolet licht gepompt, waardoor bacteriën in het water worden gedood.

Ventilator (optioneel)

Met luchtinjectie wordt extra beweging in het waswater gegenereerd. Dit zorgt voor een intensiever wasproces en bevordert dat het product onder water gaat. De ventilator wordt aan de aanvoerzijde onder de wasbak gepositioneerd.

