

Spécifications de produit

La laveuse spirale SW est adaptée pour le lavage de toutes sortes de fruits et légumes (non) coupés.

Contenu de la livraison

- Bac de lavage avec pompe
- Cuve de pompage avec filtre statique
- Évacuation goulotte vibrante
- Armoire électrique avec tableau de commande

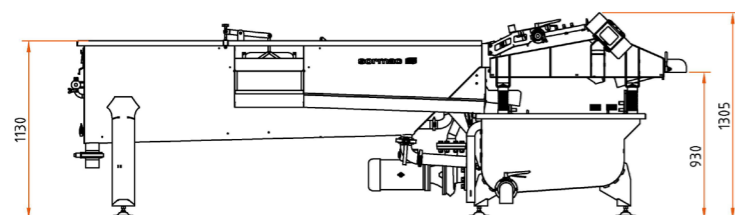
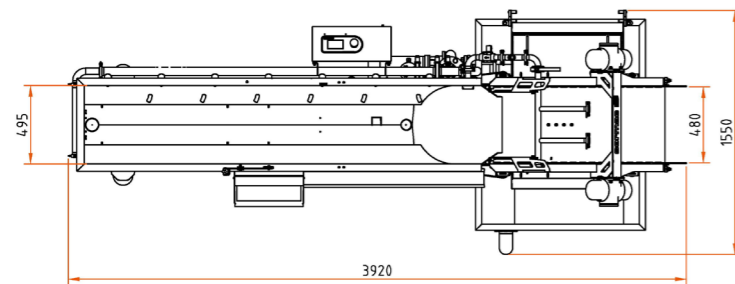
Options

- Convoyeur de sortie au lieu de goulotte vibrante
- Attrape-mouches avec bloc moteur en inox
- Tamis rotatif au lieu de tamis statique dans la cuve de pompage
- Ventilateur avec injecteur à air
- Spirale de refroidissement dans cuve de pompage
- Unité UV-C
- Unité de dosage pour additifs
- Carrousel pour 3 paniers de centrifugeuse
- Plateforme pour 3 ou 6 paniers de centrifugeuse
- Refroidisseur de plaques externe

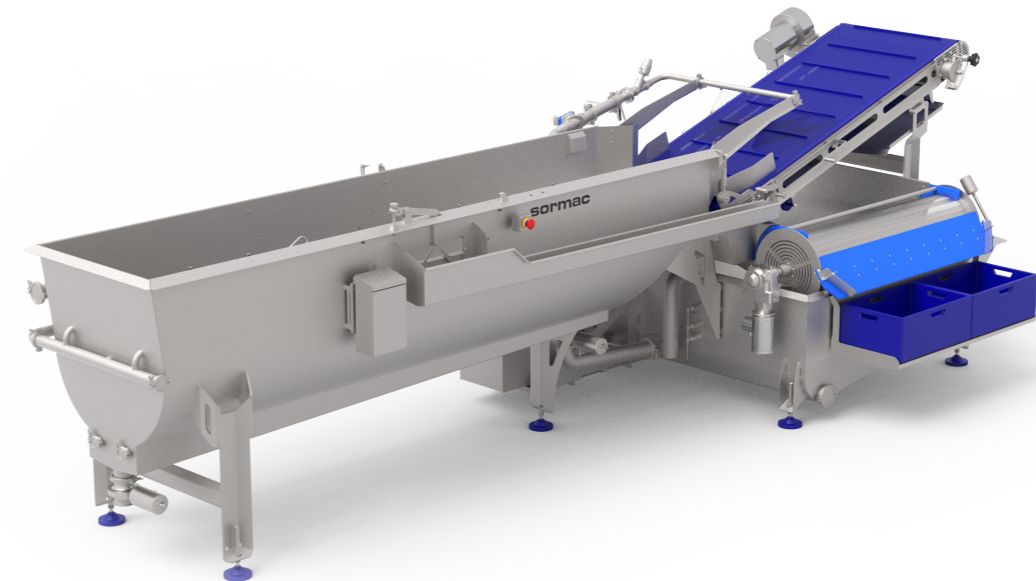
Caractéristiques techniques

Type	SW-80
Tension d'alimentation	400V, 3ph, 50Hz
Puissance installée	5,62 kW
Dimensions (Lxlxh)	5 780 x 2 410 x 1 860 mm
Capacité en eau	2 110 litres
Capacité*	4 000 kg/h

*Capacités dépendant du temps de séjour souhaité.



Laveuse spirale SW-80



Principe de fonctionnement

La laveuse spirale SW Sormac est conçue pour le lavage de fruits et légumes (non) émincés, aussi bien flottants que non flottants.

Dans le bac de lavage, les fruits et légumes sont lavés intensivement et ensuite transportés dans une goulotte vibrante, où ils sont rincés à l'eau propre.

L'excédent d'eau de lavage est évacué grâce au fond perforé de la goulotte vibrante vers la cuve de pompage.

L'eau est réacheminée vers le bac de lavage au moyen d'une pompe. Des vannes et des buses réglables manuellement permettent de régler séparément le tourbillonnement et la force de propulsion de l'eau afin d'obtenir une bonne action de lavage et le temps de séjour désiré du produit.

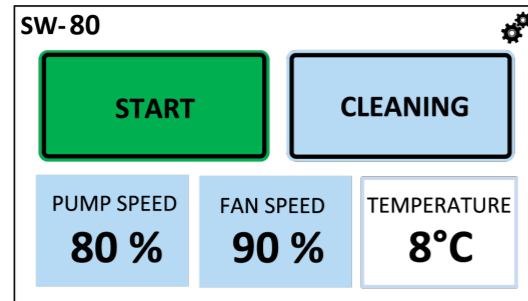
La laveuse spirale est dotée d'un écran tactile permettant de mettre en marche la machine ou de la mettre hors circuit, de régler la vitesse de pompage ainsi que de consulter la température de l'eau.

La machine est réalisée entièrement en inox. Quelques composants sont en plastique. Tous les composants techniques comme la pompe et les moteurs vibrants sont intégrés dans des boîtiers en inox.

Capacité

Jusqu'à 4 000 kg par heure (selon le produit et le temps de séjour désiré).





Interface utilisateur conviviale

Un écran tactile permet de contrôler la laveuse spirale SW. Cette interface permet d'activer et de désactiver des composants, tels que la pompe et le ventilateur (en option), de régler les vitesses et de consulter la température de l'eau. L'interface utilisateur est placée à hauteur de travail, conformément aux principes de l'ergonomie.

Matériaux de haute qualité

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

Tuyauterie hygiénique

La machine est dotée de soudures et de raccords sanitaires hygiéniques facilitant le démontage et le nettoyage.



Écoulement réglable

Grâce à la vitesse de pompage réglable, le positionnement des vannes et les buses positionnables, la machine assure le lavage de toutes sortes de fruits et légumes (non) émincés.

Attrape-mouches (en option)

Permet de retirer les petits éléments de l'eau. Doté d'un bloc moteur en inox, classe de protection IP 66.

Buse d'arrosage

Assure le rinçage du produit à l'eau propre.

Unités de commande de conception hygiénique

Entièrement réalisés en inox avec une surface inclinée et un verrouillage hygiénique.

Ventilateur (en option)

L'injection d'air crée un mouvement supplémentaire dans l'eau de lavage. Cela résulte en un processus de lavage d'une plus grande intensité et favorise l'immersion du produit. Le ventilateur se fixe côté entrée de la machine sous le bac de lavage.

Tamis rotatif (en option)

Les petits éléments atterrissent automatiquement dans la caisse. Le tamis rotatif est doté d'un bloc moteur en inox.

Unité UV-C (en option)

Grâce à une pompe, cette installation fait passer l'eau devant une ampoule émettant une lumière ultraviolette, ce qui tue les bactéries présentes dans l'eau.

