

Produktspezifikation

Der Spiralwäscher SW-50 eignet sich für das Waschen von verschiedenen Arten von geschnittenem und nicht geschnittenem Obst und Gemüse.

Lieferumfang

- Rutsche
- Waschbehälter mit Pumpe
- Pumpenbehälter mit statischem Sieb
- Ausgabe über Vibrationsrinne
- Schaltschrank mit Bedienfeld

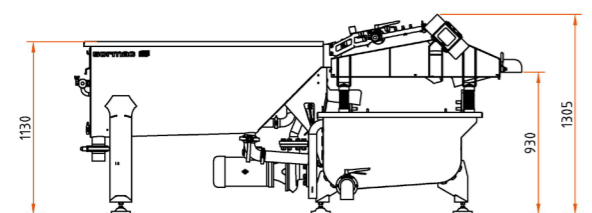
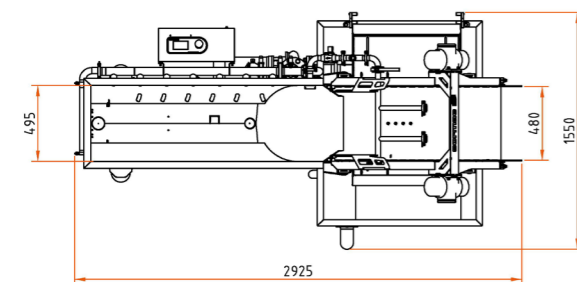
Zubehör

- Ausgabeband
- Kleinteile-Separator, nur für Typ SW-50/350
- Pumpenbehälter mit Rotationssieb statt statischem Sieb
- UV-C Anlage
- Karussell für drei Zentrifugenkörbe
- Gestell für drei oder sechs Zentrifugenkörbe
- mobiler Rahmen (feste oder schwenkbare Rollen)
- Pumpenbehälter mit Kühlschlange
- Ventilator mit Luftinjektion
- Edelstahlmotor anstelle von lackiertem Stahl
- Dosiersystem für Zusätze
- Flansch für externen Plattenkühler

Technische Daten

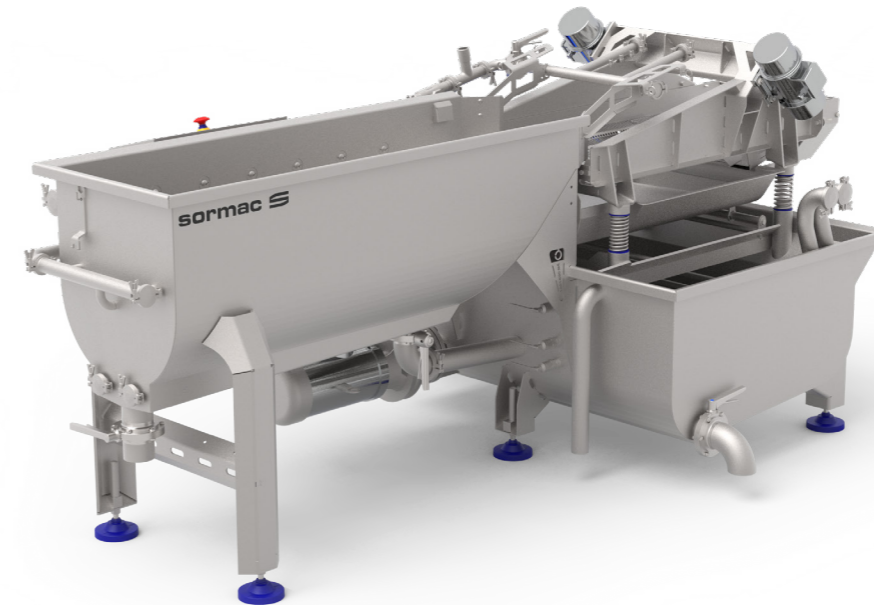
Typ	SW-50/250	SW-50/350
Anschlussspannung	400V, 3ph, 50Hz	400V, 3ph, 50Hz
Installierte Leistung	3 kW	3 kW
Abmessungen (L x B x H)	2.925 x 1.550 x 1.305 mm	3.920 x 1.550 x 1.305 mm
Fassungsvermögen Wasser	620 Liter	815 Liter
Leistung*	1,500 kg/Std.	1,500 kg/Std.

*Die Leistung ist abhängig von Verweildauer und Produkt.



Maßskizze von Modell SW-50/250

Spiralwäscher SW-50-Serie



Funktionsweise

Der Spiralwäscher SW-50 von Sormac wurde für das Waschen von sowohl schwimmenden als auch absinkenden geschnittenen und nicht geschnittenen Gemüse- und Obstarten entwickelt.

Die Produkte werden gründlich im Waschbehälter gewaschen und anschließend zu einer Vibrationsrinne oder einem Ausgabeband transportiert, wo sie mit sauberem Wasser abgespült werden. Überschüssiges Washwasser fließt durch den perforierten Boden oder das Siebband der Vibrationsrinne in den Pumpentank ab, von wo aus es zurück in das Becken recirkuliert wird.

Manuell einstellbare Ventile und Düsen ermöglichen eine separate Steuerung der Wirbelbewegung und des Vorwärtsstroms, wodurch eine effektive Reinigung sowie die gewünschte Verweildauer des Produkts sichergestellt werden.

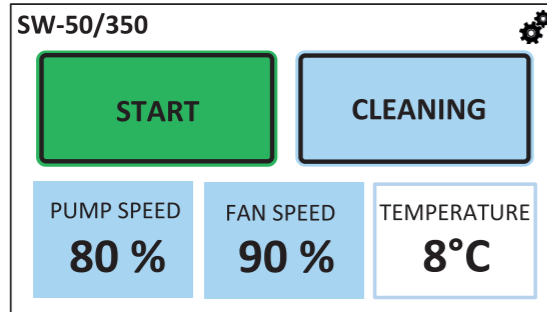
Die SW-50 verfügt über einen Touchscreen, über die Bediener die Maschine starten oder stoppen, die Pumpengeschwindigkeit anpassen und die Wassertemperatur überwachen können.

Die Maschine ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, mit einigen Komponenten aus lebensmittelechtem Kunststoff. Technische Teile wie Pumpen und Vibratoren sind ebenfalls in Edelstahlgehäusen platziert, um Langlebigkeit und Hygiene zu gewährleisten.

Leistung

Bis 1.500 kg pro Stunde (je nach Produkt und gewünschter Verweildauer).





Benutzerfreundliche Bedienung

Der Spiralwäscher SW wird über den Touchscreen bedient. Dieser ermöglicht das Ein- und Ausschalten von Komponenten, wie der Pumpe und des (optionalen) Ventilators, die Einstellung der Geschwindigkeit und das Ablesen der Wassertemperatur. Der Touchscreen ist auf ergonomischer Höhe angebracht.

Hochwertige Materialien

Sämtliche Teile sind aus Edelstahl oder blauem Kunststoff gefertigt.

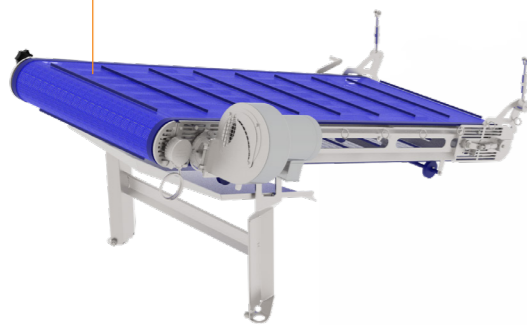
Hygienische Leitungen

Geschweißt und zur einfachen Demontage oder Reinigung mit Sanitärverbindungen versehen.



Ausgabeband

Optional anstelle einer Vibrationsrinne, ideal für empfindliche Produkte.



Regulierbare Wasserströmung

Mithilfe unterschiedlicher Pumpendrehzahlen, Ventilstellungen und Düsenpositionen kann jedes beliebige Obst und Gemüse gewaschen werden.

Kleinteile-Separator (optional)

Zur Entfernung von Kleinteilen aus dem Wasser. Mit Edelstahlmotor, Schutzklasse IP 66.

Sprühleitungen

Zum Spülen der Produkte mit frischem Wasser.

Ausgaberutsche

Überschüssiges Washwasser fließt durch den perforierten Boden in den Pumpentank ab.

Vibrationsmotoren

Aus Edelstahl, so montiert, dass sie nicht mit den Produkten in Kontakt kommen.

Hygienisches Design des Schaltschranks

Komplett aus Edelstahl gefertigt, mit geneigtem Deckel aus einem Guss und hygienischen Schlössern.

Gebälse (optional)

Durch Luftinjektion wird zusätzliche Bewegung im Washwasser erzeugt. Dies intensiviert den Washvorgang und bewirkt, dass die Produkte unter Wasser getaucht werden. Das Gebälse wird auf der Zufuhrseite unter dem Washbehälter angebracht.

Einzigartige Schnellspannvorrichtung

Ermöglicht eine einfache Entnahme der Vibrationsrinne zu Reinigungszwecken.

Rotationssieb (optional)

Kleinteile werden in der Kiste gesammelt. Das Rotationssieb ist mit einem Edelstahlmotor ausgerüstet.

UV-C Anlage (optional)

Das gepumpte Wasser wird mit UV-C Licht behandelt, wodurch die im Wasser befindlichen Bakterien abgetötet werden.

