

МАШИНЫ ДЛЯ ВЫСОКОКЛАССНОГО МЫТЬЯ И ДЕЗИНФЕКЦИИ

PESUTEKNC

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Т Р О М Б И



ISO 9001, 14001 and 18001 compliant

**AAA**<sup>®</sup>  
Highest Creditworthiness  
Soliditet 2012

# ТРОМБИ

МАШИНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



#### Объём рабочего пространства

- 1.15 м<sup>3</sup>

#### Диапазон температурного режима

- +40°C to +85°C

#### Уровень шума

- 66 децибелл

#### Габариты

- ширина 1952 мм
- глубина 1038 мм
- высота 2414 мм

#### Вес

- 500 кг.

#### Материал

- нержавеющая сталь AISI304

#### Дополнительно

- Отдельный отсек для 20 литровой канистры с моющим средством

#### Подключение воды

- ввод воды - 3/4"
- температура воды max 85 °C
- холодная вода 3/4"
- теплая вода 3/4"

#### Сжатый воздух

- 1/2" соединитель

#### Водослив

- труба диаметром 51 мм, воздушный клапан

#### Электроснабжение

- напряжение 3x400V 50 Hz
- возможны варианты электроподключения
- предохранители 3x63A
- потребляемая мощность 28 kw

- 4 программы для мытья и дезинфекции при температуре max +85 °C
- сушка горячим воздухом – бочки до 200 литров
- Гидравлическая дверь с сенсорным датчиком для безопасного использования
- абсолютно безопасная система
- Моющая система с высокой степенью чистоты с вращающимися струйными форсунками
- Производительность две 200 литровые бочки с крышками
- Удаление водны с помощью сжатого воздуха

*ИДИАЛЬНАЯ ЧИСТОТА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ЁМКОСТЕЙ, ТАКИХ КАК БОЧКИ И ВЁДРА БЛАГОДАРЯ МОЮЩЕЙ СИСТЕМЫ ПЕСУТЕКНО. УСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ 9-65 МИН ПОЗВОЛЯЮТ ПРОИЗВОДИТЬ ОБРАБОТКУ ИНВЕНТАРЯ ЗА ВРЕМЯ ОБЕДЕННОГО ПЕРЕРЫВА. ВРЕМЕННОЙ РЕЖИМ МОЖЕТ РЕГУЛИРОВАТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СПЕЦИФИКОЙ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА.*

ТРОМБИ удовлетворяет высокому уровню гигиенических требований в разных отраслях пищевой промышленности. Выбирайте ТРОМБИ, если хотите добиться безупречной чистоты и дезинфекции.

