

RENT VID KRÄVANDE FÖRHÅLLANDEN

PESUTEKNO

LIVSMEDELSINDUSTRIN

T R O M B I



ISO 9001-certifierad, kompatibel med 14001 och 18001



TROMBI

En diskmaskin som passar utomordentligt för livsmedelsindustrin

- 4 separata rengöringsprogram & effektiv desinficering vid +85 °C.
- Ett rengöringsprogram av hög kvalitet driver
- rengöringsenheterna. Diskutrymmet har plats (max 200 L stor
- tunna).
- Den hydrauliska dörren och vridmomentgivaren säkerställer säker
- användning. Automatiserad och justerbar diskmedelsdosering. Mångsidiga och användarvänliga diskprogram ger en utomordentlig hygiennivå.

KONSTRUKTION

- Diskutrymmets volym: 1.15 m³

Disktemperatur

- +40 °C - +85 °C

Ljudnivå

- 66 dB

Mått

- Br. 1952 D. 1038 H. 2414 (mm)

Vikt

- 500 kg

Material

- Rostfritt stål AISI 304

Övrigt

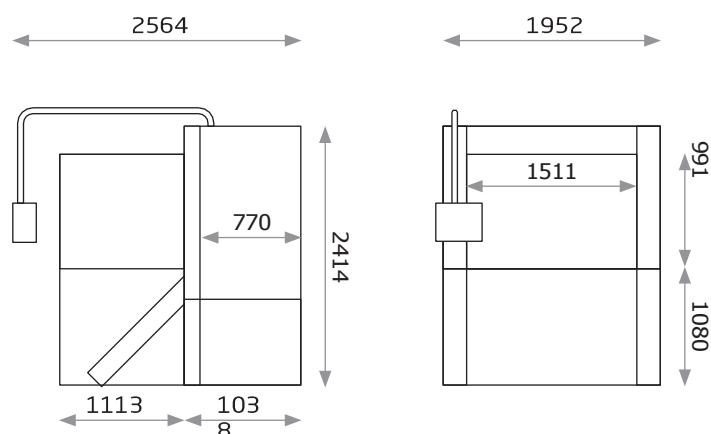
- Utrymme på maskinens undersida för diskmedelsbehållare max. 20L.

ANSLUTNINGAR

- Inloppsvatten: 3/4"
- "anslutning" Max +85 °C
- diskvatten
- Varmvattenanslutning 3/4 "
- Kallvattenanslutning 3/4 "
- Tömning av diskvatten med tryckluft: Rör ø 51 mm
- Tryckluftsanslutning 1/2 "
- Elanslutning 230 / 415 V 3 N ~
- Även andra möjliga anslutning till strömkällor
- Säkring 3 x 63 A
- Effekt 28 kW

Trombi diskar, rengör och desinficerar hygieniskt både behållare, tunnor och avfallskärl. Diskprogrammets längd kan justeras mellan 9-65 minuter. Diskprogrammen är designade för användning i miljöer där diskresultatets tillförlitlighet och desinficering är viktiga.

TROMBI uppfyller gränsen för höga hygienkrav, passar utomordentligt för livsmedelsindustrin och förhållanden där förskäddig renhet och bakteriefritt diskresultat är nödvändiga.



enhet: mm