

ŚWIATOWEJ KLASY MASZYNY DO CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI

PESUTEKNO

PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY

AHTI



ISO 9001, 14001 and 18001 compliant

AHTI

Najwyższa wydajność i wszechstronność



Pojemność kabiny myjącej

- 2.00 m³

Zakres temperatur

- +40°C do +85°C

Poziom hałasu

- 66 dB

Wymiary

- W 1358 D 1547 H 2045 (mm)

Waga

- 795 kg

Konstrukcja

- Stal nierdzewna AISI 304

Pozostałe

- Szafka na pojemniki z detergentem 2 x 20l

PODŁĄCZENIA

Wlot wody

- Złącze ¾"
- Max temp. wody z instalacji +85°C
- Wlot zimnej wody ¾"

Sprężone powietrze

- Złącze ½"

Odływ

- Rura Ø51 mm, automatyczna pompa odpływu

Podłączenie elektryczne

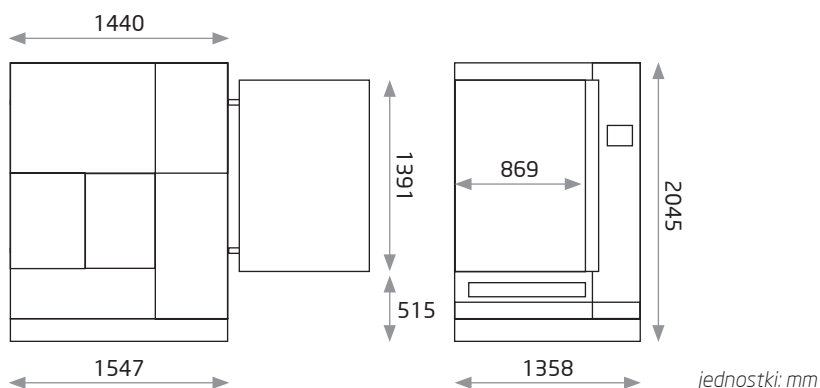
- Standardowe napięcie 3 x 400V, 50 Hz
- Dostępne inne wersje
- Bezpiecznik 3 x 63A
- Moc 38 kW
- Opcjonalna częstotliwość 60 Hz
- Przewód 4 lub 5 żyłowy

- AHTI umożliwia mycie rękawic stalowych, noży i części maszyn, zapewniając perfekcyjną czystość i dezynfekcję w temperaturze +85°C, dla uzyskania pełnej higieny.
- Panel dotykowy
- Podwójna pompa myjąca
- 40 wirujących głowic spryskujących rozprawdza wodę po całej komorze mycia, dla osiągnięcia maksymalnych rezultatów mycia.
- Zaawansowany system mycia i cyrkulacji umożliwia lepsze wykorzystanie przestrzeni i zwiększenie wydajności

Perfekcyjnie umyte i zdezynfekowane rękawice stalowe, noże i elementy tnące maszyn z systemem mycia Pesutekno. Programy mycia z nastawianym czasem (9-65 min), zaprojektowane do mycia i dezynfekcji, na przykład w przerwie śniadaniowej czy obiadowej. Czas programów jest ustawiany w zależności od specyficznych wymagań mycia.

Programy mycia

Wybór spośród 4 programów, zaprojektowanych do niezawodnej dezynfekcji narzędzi tnących, jak również części maszyn przetwórczych. Cykl spryskiwania na zakończenie programu gwarantuje czystość i bezpieczeństwo rezultatów mycia. Opcjonalna dodatkowa pompa środków chemicznych do mycia elementów aluminiowych.



WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR NA POLSKĘ MASZYN PESUTEKNO W PRZEMYSŁE MIĘSNYM: