

ŚWIATOWEJ KLASY MASZYNY DO CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI

PESUTEKNC<sup>®</sup>

PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY

T R O M B I



ISO 9001, 14001 and 18001 compliant

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



# TROMBI

## Myjnia pojemników stosowanych w przemyśle spożywczym

- 4 programy mycia i dezynfekcji w max temp. +85°C
- Opcja suszenia gorącym powietrzem do beczek (200l)
- Drzwi zamykane hydraulicznie z czujnikiem bezpieczeństwa
- Całkowicie bezpieczny system z kurtyną optyczną
- Wysokiej jakości system mycia z obrotowymi głowicami spryskującymi
- Automatyczne i sterowane dozowanie środków chemicznych
- Pojemność np. 2 szt. beczek z pokrywami
- Usuwanie kieszeni wodnych sprężonym powietrzem

### Pojemność kabiny myjącej

- 1.15 m<sup>3</sup>

### Zakres temperatur mycia

- +40°C do +85°C

### Poziom hałasu

- 66 dB

### Wymiary

- W 1952 D 1038 H 2414 (mm)

### Waga

- 500 kg

### Konstrukcja

- Stal nierdzewna AISI 304

### Pozostałe

- Szafka na pojemniki z detergentem 20l

### PODŁĄCZENIA

#### Wlot wody

- Złącze ¾"
- Woda z sieci o max temp. +85°C
- Wlot zimnej wody ¾"
- Wlot ciepłej wody ¾"

#### Sprężone powietrze

- Złącze ½"

#### Odplyw

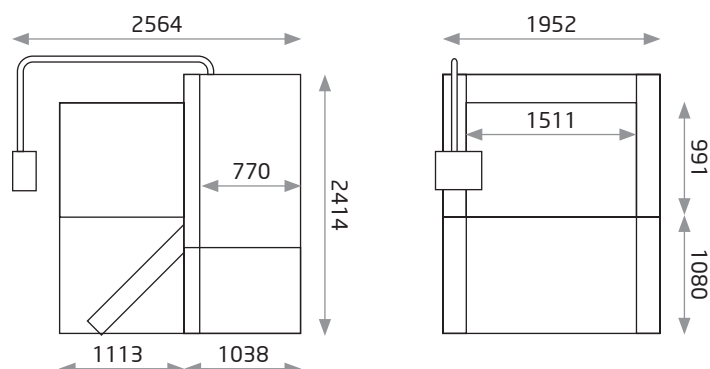
- Rura Ø51 mm, automatyczna pompa odpływu

#### Podłączenie elektryczne

- Standardowe napięcie 3 x 400V, 50 Hz
- Dostępne inne wersje
- Bezpiecznik 3 x 63 A
- Moc 28 kW

*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.*

TROMBI spełnia wysokie wymagania dotyczące higieny, niezbędne w wielu aplikacjach. Wszędzie tam, gdzie wymagasz rezultatów mycia bez bakterii, wybierz TROMBI od Pesutekno.



jednostki: mm

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR NA POLSKĘ MASZYN PESUTEKNO W PRZEMYSŁE MIĘSNYM: