

# Технические характеристики

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

# Машина мойка ящиков ММТТ 1100 Double Track

Артикул А269



Машина мойки тоннельного типа **ММТТ-1100 DOUBLE TRACK** предназначена для эффективной мойки и дезинфекции оборотной пластиковой тары. Тоннельная конструкция машины вместе с высокопроизводительными насосами, распыляющими моющий раствор через форсунки, автоматическое дозирование моющих средств и поддержание температурного режима моющего раствора в резервуаре основной мойки позволяют добиться высокой производительности без ущерба качеству мойки.

Все машины мойки тоннельного типа **ММТТ-1100 DOUBLE TRACK** могут быть изготовлены под индивидуальные условия работы Заказчика.

Машины мойки тоннельного типа **ММТТ-1100 DOUBLE TRACK** применяются под следующие виды тары:

- пластиковые ящики для овощей, мяса, рыбы, молока, заморозки, складские ящики
- пластиковые универсальные контейнеры, евроконтейнеры
- пластиковые лотки для хлеба, кондитерских изделий, евролотки, кубконтейнеры
- ведра, бидоны, канистры, корзины
- гастроемкости, кастрюли, крышки
- инструмент, посуда, инвентарь в специальных контейнерах

Машина мойки тоннельного типа ММТТ-200. Принцип работы.

<b>Нагрев моющего раствора</b> в резервуаре предварительной и основной мойки.	электри- че- ский/па- ровой
<b>Предварительная мойка</b> необходима для решения задачи по отчистке особо сложных загрязнений: нагар, засохшая грязь, стикеры, остатки клея и другие виды.	нет

<b>Основная мойка</b> является самым важным этапом моечного процесса. Насос перекачивает готовый моющий раствор в систему подачи, и под давлением распыляет его через форсунки. Стекающая с тары вода проходит фильтрацию и снова попадает в резервуар для повторного применения.	<b>есть</b>
<b>Ополаскивание</b> необходимо для смыва остатков моющего раствора с поверхности тары. В отдельных случаях для дезинфекции специальными средствами, либо горячей водой температурой не менее 85°C.	<b>есть</b>
<b>Обдув</b> предназначен для удаления остатков воды и влаги с поверхности тары	<b>нет</b>

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ МОДУЛИ			
<u>Модуль предварительной мойки</u> МПМ-2,2	<u>Модуль обдува МО-2</u>	<u>Модуль обдува МО-4</u>	<u>Модуль обдува МО-6</u>
Габаритные размеры 2150x1350x1750	Габаритные размеры 2100x1350x1750	Габаритные размеры 2900x1350x1750	Габаритные размеры 2900x1350x1750
Электроподключение 400 В, 50 Гц, 10 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 14 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 27 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 40 кВт
Водоподключение: G3/4; 0,3 МПа; не менее 35 °С			

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Установка на колесные опоры (мобильное исполнение)	+
Установка дополнительных ТЭНов для нагрева	+
Система возврата тары (работа одним оператором)	+
Ротационный фильтр	+
Система активной вытяжки	+
Дезинфекция через систему форсунок в зоне ополаскивания	+
Установка парового контура (стерилизация паром)	+
Система отключения привода при открывании дверей	+
Переверотный конвейер с обдувом (сброс воды со дна тары)	+
Установка проточного бойлера	+

## Характеристики

Корпус нержавеющая сталь: ..... **AISI 304**

Водоподключение: ..... **G3/4; 0,3 МПа**

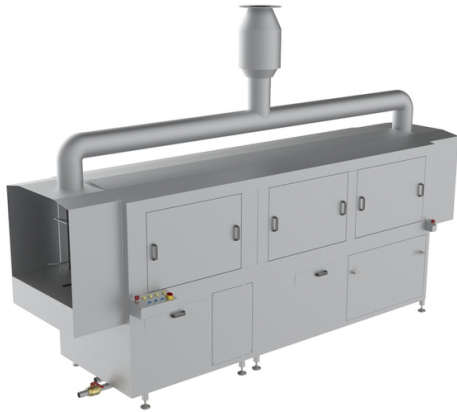
Напряжение: ..... **400 В, 50 Гц**

Расход воды: ..... **32**

.....

# Машина мойки ящиков ММТТ-500

Артикул А270



Машина мойки тоннельного типа **ММТТ-500** предназначена для эффективной мойки и дезинфекции оборотной пластиковой тары. Тоннельная конструкция машины вкпе с высокопроизводительными насосами, распыляющими моющий раствор через форсунки, автоматическое дозирование моющих средств и поддержание температурного режима моющего раствора в резервуаре основной мойки позволяют добиться высокой производительности без ущерба качеству мойки.

Все машины мойки тоннельного типа **ММТТ-500** могут быть изготовлены под индивидуальные условия работы Заказчика.

Машины мойки тоннельного типа **ММТТ-500** применяются под следующие виды тары:

- пластиковые ящики для овощей, мяса, рыбы, молока, заморозки, складские ящики
- пластиковые универсальные контейнеры, евроконтейнеры
- пластиковые лотки для хлеба, кондитерских изделий, евролотки, кубконтейнеры
- ведра, бидоны, канистры, корзины
- гостроемкости, кастрюли, крышки
- инструмент, посуда, инвентарь в специальных контейнерах

## СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ММТТ-500

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ММТТ-500	
<b>Нагрев моющего раствора</b> в резервуаре предварительной и основной мойки.	электри- че- ский/па- ровой
<b>Предварительная мойка</b> необходима для решения задачи по отчистке особо сложных загрязнений: нагар, засохшая грязь, стикеры, остатки клея и другие виды.	нет
<b>Основная мойка</b> является самым важным этапом моечного процесса. Насос перекачивает готовый моющий раствор в систему подачи, и под давлением распыляет его через форсунки. Стекающая с тары вода проходит фильтрацию и снова попадает в резервуар для повторного применения.	есть

<b>Ополаскивание</b> необходимо для смыва остатков моющего раствора с поверхности тары. В отдельных случаях для дезинфекции специальными средствами, либо горячей водой температурой не менее 85°C.	<b>есть</b>
<b>Обдув</b> предназначен для удаления остатков воды и влаги с поверхности тары	<b>нет</b>

Модуль предварительной мойки МПМ-2,2	Модуль обдува МО-2	Модуль обдува МО-4	Модуль обдува МО-6
Габаритные размеры 2150x1350x1750	Габаритные размеры 2100x1350x1750	Габаритные размеры 2900x1350x1750	Габаритные размеры 2900x1350x1750
Электроподключение 400 В, 50 Гц, 10 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 14 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 27 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 40 кВт
Водоподключение: G3/4; 0,3 МПа; не менее 35 °С			

Установка на колесные опоры (мобильное исполнение)	+
Установка дополнительных ТЭНов для нагрева	+
Система возврата тары (работа одним оператором)	+
Ротационный фильтр	+
Система активной вытяжки	+
Дезинфекция через систему форсунок в зоне ополаскивания	+
Установка парового контура (стерилизация паром)	+
Система отключения привода при открывании дверей	+
Переворотный конвейер с обдувом (сброс воды со дна тары)	+
Установка проточного бойлера	+

## Характеристики

Корпус нержавеющая сталь:..... **AISI 304**

Водоподключение:..... **G3/4; 0,3 МПа**

Напряжение:..... **400 В. 50 Гц**

Расход воды: ..... **22**  
Номинальная мощность насоса: ..... **7,5**  
Объем резервуара основной мойки: ..... **450**

.....

.....

.....

.....

# Машина мойки тары ММЧТ-200

Артикул А3672



Тип	Тара	Мойка	
		Вода	Пена / дезраствор
ММЧТ-200	200 литров	+	
ММЧТ-200-Х		+	+
ММЧТ-300	300 литров	+	
ММЧТ-300-Х		+	+

Предназначены для эффективной мойки и дезинфекции оборотной пластиковой тары больших размеров (Big Box и Box Pallet) и нержавеющей тары (Чан тележка). Программируемый процесс мойки может включать в себя: предварительную мойку, мойку с применением пенных средств, ополаскивание под давлением при помощи распыляющей головки. В зависимости от загрязнений подбирается необходимая программа мойки с учетом времени экспозиции пенного моющего средства. Подъем тары происходит при помощи электропривода. В зависимости от загрязнения в час обрабатывается до 15 единиц тары. Для наружной мойки тары оборудование дополнительно оснащается пистолетом высокого давления.

## Характеристики

Корпус нержавеющая сталь: ..... **AISI 304**

Водоподключение: ..... **G1/2 БРС**

Напряжение: ..... **380В, 50Гц**

.....

.....



# Машина мойки ящиков ММТТ-150

Артикул А3719



Машина мойки тоннельного типа ММТТ-150 предназначена для эффективной мойки и дезинфекции оборотной пластиковой тары. Тоннельная конструкция машины вкуне с высокопроизводительными насосами, распыляющими моющий раствор через форсунки, автоматическое дозирование моющих средств и поддержание температурного режима моющего раствора в резервуаре основной мойки позволяют добиться высокой производительности без ущерба качеству мойки.

Все машины мойки тоннельного типа ММТТ-150 могут быть изготовлены под индивидуальные условия работы Заказчика. Машины мойки тоннельного типа ММТТ-150 применяются под следующие виды тары:

1. пластиковые ящики для овощей, мяса, рыбы, молока, заморозки, складские ящики
2. пластиковые универсальные контейнеры, евроконтейнеры
3. пластиковые лотки для хлеба, кондитерских изделий, евролотки, кубконтейнеры
4. ведра, бидоны, канистры, корзины
5. гастроемкости, кастрюли, крышки
6. инструмент, посуда, инвентарь в специальных контейнерах

## СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ММТТ-150

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ММТТ-150	
<b>Нагрев моющего раствора</b> в резервуаре предварительной и основной мойки.	электри- че- ский/па- ровой
<b>Предварительная мойка</b> необходима для решения задачи по отчистке особо сложных загрязнений: нагар, засохшая грязь, стикеры, остатки клея и другие виды.	нет
<b>Основная мойка</b> является самым важным этапом моечного процесса. Насос перекачивает готовый моющий раствор в систему подачи, и под давлением распыляет его через форсунки. Стекающая с тары вода проходит фильтрацию и снова попадает в резервуар для повторного применения.	есть

<b>Ополаскивание</b> необходимо для смыва остатков моющего раствора с поверхности тары. В отдельных случаях для дезинфекции специальными средствами, либо горячей водой температурой не менее 85°C.	<b>есть</b>
<b>Обдув</b> предназначен для удаления остатков воды и влаги с поверхности тары	<b>нет</b>

<u>Модуль предварительной мойки</u> МПМ-1,5	<u>Модуль обдува МО-2</u>	<u>Модуль обдува МО-4</u>	<u>Модуль обдува МО-6</u>
Габаритные размеры 2150x1350x1750	Габаритные размеры 2100x1350x1750	Габаритные размеры 2900x1350x1750	Габаритные размеры 2900x1350x1750
Электроподключение 400 В, 50 Гц, 10 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 14 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 27 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 40 кВт
Водоподключение: G3/4; 0,3 МПа; не менее 35 °С			

Установка на колесные опоры (мобильное исполнение)	+
Установка дополнительных ТЭНов для нагрева	+
Система возврата тары (работа одним оператором)	+
Ротационный фильтр	+
Система активной вытяжки	+
Дезинфекция через систему форсунок в зоне ополаскивания	+
Установка парового контура (стерилизация паром)	+
Система отключения привода при открывании дверей	+
Переверотный конвейер с обдувом (сброс воды со дна тары)	+
Установка проточного бойлера	+

## Характеристики

Водоподключение: ..... **G3/4; 0,3 МПа**

Напряжение: ..... **400 В, 50 Гц**

Расход воды: ..... **12**

Номинальная мощность насоса: ..... **3**  
Объем резервуара основной мойки: ..... **200**  
Мощность ТЭНов нагрева емкости: ..... **22,5**

.....

.....

.....

.....

# Машина мойки ящиков ММТТ-300

Артикул А3721



Машина мойки тоннельного типа ММТТ-300 предназначена для эффективной мойки и дезинфекции оборотной пластиковой тары. Тоннельная конструкция машины вкупе с высокопроизводительными насосами, распыляющими моющий раствор через форсунки, автоматическое дозирование моющих средств и поддержание температурного режима моющего раствора в резервуаре основной мойки позволяют добиться высокой производительности без ущерба качеству мойки.

Все машины мойки тоннельного типа ММТТ-300 могут быть изготовлены под индивидуальные условия работы Заказчика. Машины мойки тоннельного типа ММТТ-300 применяются под следующие виды тары:

1. пластиковые ящики для овощей, мяса, рыбы, молока, заморозки, складские ящики
2. пластиковые универсальные контейнеры, евроконтейнеры
3. пластиковые лотки для хлеба, кондитерских изделий, евролотки, кубконтейнеры
4. ведра, бидоны, канистры, корзины
5. гастроемкости, кастрюли, крышки
6. инструмент, посуда, инвентарь в специальных контейнерах

## СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ММТТ-300

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ММТТ-300	
<b>Нагрев моющего раствора</b> в резервуаре предварительной и основной мойки.	электри- че- ский/па- ровой
<b>Предварительная мойка</b> необходима для решения задачи по отчистке особо сложных загрязнений: нагар, засохшая грязь, стикеры, остатки клея и другие виды.	нет
<b>Основная мойка</b> является самым важным этапом моечного процесса. Насос перекачивает готовый моющий раствор в систему подачи, и под давлением распыляет его через форсунки. Стекающая с тары вода проходит фильтрацию и снова попадает в резервуар для повторного применения.	есть

<b>Ополаскивание</b> необходимо для смыва остатков моющего раствора с поверхности тары. В отдельных случаях для дезинфекции специальными средствами, либо горячей водой температурой не менее 85°C.	<b>есть</b>
<b>Обдув</b> предназначен для удаления остатков воды и влаги с поверхности тары	<b>нет</b>

<u>Модуль предварительной мойки</u> МПМ-2,2	<u>Модуль обдува МО-2</u>	<u>Модуль обдува МО-4</u>	<u>Модуль обдува МО-6</u>
Габаритные размеры 2150x1350x1750	Габаритные размеры 2100x1350x1750	Габаритные размеры 2900x1350x1750	Габаритные размеры 2900x1350x1750
Электроподключение 400 В, 50 Гц, 10 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 14 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 27 кВт	Электроподключение 400 В, 50 Гц, 40 кВт
Водоподключение: G3/4; 0,3 МПа; не менее 35 °С			

Установка на колесные опоры (мобильное исполнение)	+
Установка дополнительных ТЭНов для нагрева	+
Система возврата тары (работа одним оператором)	+
Ротационный фильтр	+
Система активной вытяжки	+
Дезинфекция через систему форсунок в зоне ополаскивания	+
Установка парового контура (стерилизация паром)	+
Система отключения привода при открывании дверей	+
Переверотный конвейер с обдувом (сброс воды со дна тары)	+
Установка проточного бойлера	+

## Характеристики

Водоподключение: ..... **G3/4; 0,3 МПа**

Напряжение: ..... **400 В, 50 Гц**

Расход воды: ..... **12**

Номинальная мощность насоса: ..... **5,5**

Объем резервуара основной мойки: ..... **300**

Мощность ТЭНов нагрева емкости: ..... **30**

.....

.....

.....

.....

# Машина мойки тары ММПБ-1200

Артикул А3787



Тип	Тара	Мойка	
		Вода	Пена / дезраствор
ММПБ	1200x1000x740	+	
ММПБ-Х		+	+

Предназначены для эффективной мойки и дезинфекции оборотной пластиковой тары больших размеров (Big Box и Box Pallet) и нержавеющей тары (Чан тележка). Программируемый процесс мойки может включать в себя: предварительную мойку, мойку с применением пенных средств, ополаскивание под давлением при помощи распыляющей головки. В зависимости от загрязнений подбирается необходимая программа мойки с учетом времени экспозиции пенного моющего средства. Подъем тары происходит при помощи электропривода. В зависимости от загрязнения в час обрабатывается до 15 единиц тары. Для наружной мойки тары оборудование дополнительно оснащается пистолетом высокого давления.

## Характеристики

Корпус нержавеющая сталь: ..... **AISI 304**

# Машина мойки копильных рам ММКР-30

Артикул ММКР-030



## НАЗНАЧЕНИЕ:

ММКР-30 предназначен для эффективной мойки и дезинфекции одновременно двух технологических рам с максимальными размерами 1000x1000x2000. Кабинная конструкция машины, вкуче с высокопроизводительными насосами, распыляющими моющий раствор через форсунки, автоматическое дозирование моющих средств и поддержание температурного режима моющего раствора в резервуаре основной мойки позволяют добиться высокой производительности без ущерба качеству самой мойки.

## МОЕЧНЫЙ ПРОЦЕСС:

Две технологические рамы закатываются в кабину оператором. Программируемый моечный процесс, включает в себя: основную мойку, ополаскивание водой. При основной мойке технологические рамы подвергаются воздействию струй моющего раствора заданной температуры под высоким давлением. После основной мойки происходит ополаскивание, при котором остатки моющего раствора удаляются с поверхности технологической рамы.

## ОПИСАНИЕ РАБОТЫ:

После включения машины происходит набор воды и подготовка моющего раствора в резервуаре основной мойки. Об этом информирует соответствующая индикация на сенсорном пульте управления: НАБОР ВОДЫ, НАГРЕВ. Подача воды осуществляется из заводской системы. Концентрация дезсредства и температура моющего раствора поддерживаются в автоматическом режиме 30-65 градусов. Нагрев происходит по средствам смешения холодной и горячей воды в смесителе. Нагрев моющего раствора ТЭНами является резервным (подключаемая функция). После подготовки моющего раствора к работе, сотрудник нажимает кнопку ПУСК.

### Первый этап - Основная мойка.

Под высоким давлением насос перекачивает готовый моющий раствор в систему подачи, и распыляет ее через форсунки. Задача этого этапа - сбить максимальное кол-во загрязнения и нанести химический реагент. Стекающая вода проходит фильтрацию и снова попадает в резервуар для повторного применения. Длительность этого этапа настраивается по количеству циклов (опускание-подъем) Моющей рамы.

### Второй этап - Ополаскивание чистой водой.

Осуществляется теплой (не менее 40 °С), либо горячей (смотреть температурные режимы смыва применяемой химии) водой из центрального водоснабжения, с применением дезинфицирующих средств, или без них. Задачей этого этапа является смыв остатков химического средства.



Обновление резервуара чистой водой происходит по принципу перелива избыточного кол-ва, воды через переливную трубу. При этом, загрязнения так же удаляются с переливом.

## Характеристики

Корпус нержавеющей сталь:..... **08X18H10 (AISI304)**

Выбор моечной тары:..... **Коптильная рама Z , Коптильная рама H**

# Машина мойки крупногабаритной тары ММКТ

Артикул ММКТ



## Предназначение

Машина мойки ММКТ служит для мойки и дезинфекции крупногабаритной тары. В оборудовании предусмотрено разделение зон загрузки грязной и выгрузки чистой тары с различных сторон для обеспечения соблюдения санитарных норм.

Машина мойки крупногабаритной тары ММКТ предназначена для мойки:

- чан-тележек 100л (нестандарт) - до 15 шт./час
- чан-тележек 200л (нестандарт) - до 15 шт./час
- чан-тележек 300л - до 15 шт./час
- пластиковых боксов (биг-боксы 1200x800) - до 15 шт./час
- пластиковых боксов (биг-боксы 1200x1000) - до 15 шт./час
- пластиковых европаллет (1200x800) - до 30 шт./час

## Опции

- Ротационный фильтр с системой самоочистки
- Паровой нагрев воды
- Система вытяжки
- Адаптер для мойки 300л чан-тележек
- Проходное исполнение с двумя дверцами (НАССР)

## Процесс мойки соответствует требованиям НАССР

## Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:.....	<b>2514x2541x1802</b>
Корпус нержавеющая сталь:.....	<b>08X18N10 (AISI304)</b>
Тип защиты: .....	<b>IP54</b>
Водоподключение: .....	<b>2xG3/4</b>
Напряжение:.....	<b>400В, 50 Гц</b>

Производительность: ..... **10-15 контейнеров/час или 20-30 паллет/час**  
Моечная помпа:..... **15 кВт**  
Время мойки:..... **программируется**  
Время ополаскивания:..... **программируется**  
Расход воды на один контейнер:..... **5-10 л**  
Установленная мощность:..... **зависит от мощности помпы и типа обогрева**  
Выбор моеч... **Чан-тележка 100л , Чан-тележка 200л , Чан-тележка 300л ,**  
..... **Big Box 1200x800 , Big Box 1200x1000 , Пластиковая паллета**

# Машина мойки копильных вешал ММКВ-300

Артикул ММКВ-300



## Машина мойки копильных вешал ММКВ-300

Вашему вниманию представлены мойка копильных вешал. Это машина для автоматической мойки, максимальная загрузка которой составляет 300 вешал стандартного размера. С помощью представленного оборудования производится быстрая и качественная очистка вешал от загрязнений, которые образуются в результате термической обработки колбас и прочих мясных изделий.

### Принцип работы

Мойка производится с использованием моющего состава. Он подается из форсунок под давлением в подогретом состоянии. Обработка выполняется во вращающемся барабане. Это обеспечивает эффективное удаление любых загрязнений. Время обработки можно самостоятельно регулировать с учетом степени загрязнений. Наполнение барабана водой и ее слив после завершения цикла проводится в автоматическом режиме. Дозировка моющего средства ручная. После основного цикла обработки выполняется ополаскивание вешал чистой водой. По окончании процесса поступает звуковой сигнал.

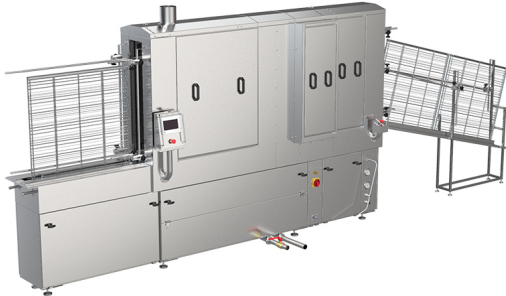
Представленная машина мойки копильных вешал – это надежное и эффективное в использовании оборудование. Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI304. Есть сертификат соответствия ТС.

### Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:	<b>1486x927x1300</b>
Корпус нержавеющая сталь:	<b>08X18Н10 (AISI304)</b>
Водоподключение:	<b>G3/4</b>
Напряжение:	<b>400В, 50 Гц</b>
Потребляемая мощность, кВт:	<b>25 кВт/час</b>
Производительность:	<b>300 шт/цикл</b>
Выбор моечной тары:	<b>Вешала копильные</b>
Объем резервуара основной мойки:	<b>300л</b>

# Машина мойки полок ММТП

Артикул ММТП



Машина мойки полок ММТП предназначена для эффективной мойки и ополаскивания различных полок, сеток колбасного копчения, форм для литья шоколада, подносов и др.

**Требования к форме:** Ширина 20-88мм возможен нестандарт; Высота до 900мм.

Продолжительность каждого процесса мойки программируется на контроллере.

Максимальная температура воды до 90 °С

## Описание работы ММТП

### 1. Работа оператора.

Загрузка-выгрузка сеток, очистка фильтра по мере загрязнения, контроль наличия моющего средства.

### 2. Расход воды.

Предварительно заполняется горячей водой танк основной мойки. В процессе работы через форсунки системы ополаскивания поступает горячая вода, которая попадает в танк и смешивается с раствором. Через перелив в танке часть раствора уходит в канализацию. Происходит процесс обновления воды в танке. Предварительно нагрев воды в танке не предусмотрен (ДОП.

ОПЦИЯ, возможность установки тэнов заложена в конструктив).

Расход воды через форсунки системы ополаскивания зависит от давления воды.

Рассчетно устанавливаются на ополаскивание 12 форсунок CU110003.

Расход 12 форсунок в литрах/мин – 4 бар (15,4), 5 бар (16,5), 6 бар (18,7).

Пополнение моющего средства автоматически по датчику в танке основной мойки.

## Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:.....	<b>6154x1031x2398</b>
Корпус нержавеющая сталь:.....	<b>08X18Н10 (AISI304)</b>
Тип защиты: .....	<b>IP54</b>
Водоподключение: .....	<b>2xG3/4</b>
Напряжение:.....	<b>380В, 50 Гц</b>
Потребляемая мощность, кВт:.....	<b>7,5</b>

Расход воды:..... 15,4/16,5/18,7

Производительность: ..... 200 единиц/час

Выбор моечной тары:..... **Формы под шоколад, Полки, Подносы**

Давление воды:..... 4/5/6 бар

# Опрокидыватель подъемный электрический ОПЭ-001

Артикул ОПЭ-001



Опрокидыватель чан-тележек служит для опрокидывания (переворота) чан-тележек (чебурашек), для облегчения процесса мойки.

## Описание работы:

Опрокидыватель чан-тележек служит для опрокидывания (переворота) чан-тележек (чебурашек), для облегчения процесса мойки. Переворот осуществляется с помощью мотор-редуктора. Чан-тележка вставляется в специальный захват, после чего оператор нажимает кнопку (ВВЕРХ (белая) или ВНИЗ (черная), для возврата тары в исходное положение) на проводном пульте управления. Чан-тележка доходит по положения 100° и останавливается принудительно, оператор может остановить чан-тележку в любом положении (до 100°), удобном для мытья тары. При возврате в исходное положение, оператор нажимает кнопку ВНИЗ (черная) и чан-тележка возвращается в исходное положение и останавливается принудительно, при достижении угла 0°.

## Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... **784x1165x902**

Корпус нержавеющая сталь:..... **AISI 304**

Напряжение:..... **400В, 50 Гц**

Установленная мощность:..... **0,12кВт**

Выбор моечной ... **Чан-тележка 100л, Чан-тележка 200л, Чан-тележка 300л**

# Машина мойки Чан-тележек и Биг-боксов (Чан-тележек, Big Box) ММЧБ

Артикул ММЧБ



ММЧБ предназначена для эффективной мойки и дезинфекции большой тары (Big Box, Чан-тележек).

## **НАЧАЛО ПРОЦЕССА: Настройка**

Сотрудник загружает обратную тару на подъемную платформу, фиксирует ее, закрывает калитку (опция), далее нажатием на кнопку поднимает ее до исходной позиции, внутрь кабины Машины. Запуск запрограммированного моечного процесса активируется нажатием кнопки на пульте управления. О завершении подготовки сигнализирует индикатор.

Окончание мойки тары сопровождается определенным световым оповещением. Выгрузка тары осуществляется ее опусканием при нажатии соответствующей кнопки, и снятием с вил (захватов).

Возможные внутренние настройки: температуры, концентрацию моющего раствора, концентрацию раствора ополаскивания, время мойки, время ополаскивания.

## **Процесс мойки**

Идет процесс обработки тары моющим раствором под высоким давлением через систему форсунок, расположенных внутри корпуса.

Моющий раствор собирается в нижнем танке и, пройдя через механический фильтр, попадает в резервуар машины. Заданная концентрация и температура моющего средства поддерживается на протяжении всего процесса мойки.

## **Процесс ополаскивания**

Вода из системы водоснабжения Заказчика подается из резервуара ополаскивания насосом через моющие головки, подведенные к поверхности тары.

После ополаскивания вода поступает в танк мойки. При переполнении танка мойки, излишки воды с моющим раствором со всплывающими загрязнениями поступают в канализацию через переливную трубу.

**Опция:** подача дезсредства в процесс ополаскивания или после него (по требованию Заказчика).



## Завершение процесса

Выгрузка тары из кабины машины производится автоматически. Для выгрузки необходимо нажать кнопку ОПУСКАНИЕ, опустить платформу с тарой, открыть калитку кабины (опция) и выгрузить тару.

## НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ!

Главный критерии эффективной мойки - чистая тара, полученная за максимально короткий промежуток времени.

Получение высокого результата при мойке достигается:

1. Регулировка времени мойки и ополаскивания;
2. Регулировка концентрации раствора на мойке и ополаскивании (если ополаскивание происходит с раствором);
3. Правильной оценкой загрязнения;
4. Правильным подбором дезсредства для составления моющего раствора;
5. Правильно подобранным температурным режимом моющего раствора.

## Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:.....	<b>3657*2579x2253</b>
Корпус нержавеющая сталь:.....	<b>08X18N10 (AISI304)</b>
Водоподключение:.....	<b>2xG3/4, 0,3МПа, 40°C</b>
Напряжение:.....	<b>400В, 50 Гц</b>
Объем резервуара основной мойки:.....	<b>400/180</b>
Производительность:.....	<b>до 40 чан-тележек или до 20 Big Vox в час</b>
Выбор моеч.....	<b>Чан-тележка 100л , Чан-тележка 200л , Чан-тележка 300л , Big Vox 1200x800 , Big Vox 1200x1000</b>
Слив:.....	<b>3xDN50</b>
Расход воды:.....	<b>не более 100л/цикл</b>
Тип нагрева:.....	<b>Электрический/ Паровой</b>
Система экономии хим средства EconomWash:.....	<b>есть, регулируемая</b>
Время готовности к работе при заполнении водой 15°C:.....	<b>до 70мин</b>
Время готовности к работе при заполнении водой 65°C:.....	<b>до 15мин</b>
Мощность моещей помпы, кВт:.....	<b>11</b>
Мощность помпы ополаскивания, кВт:.....	<b>2,2</b>
Мощность нагревателей, кВт:.....	<b>24</b>

## МАШИНЫ МОЙКИ КРУПНОГАБАРИТНОЙ ТАРЫ - ММКТ



Машина мойки крупногабаритной тары (ММКТ) служит для мойки и дезинфекции биг-боксов (до 15 шт./час), чан-тележек (до 15 шт./час) и паллет (до 30 шт./час) с разделением зон загрузки грязной и выгрузки чистой тары с различных сторон для обеспечения соблюдения санитарных норм.

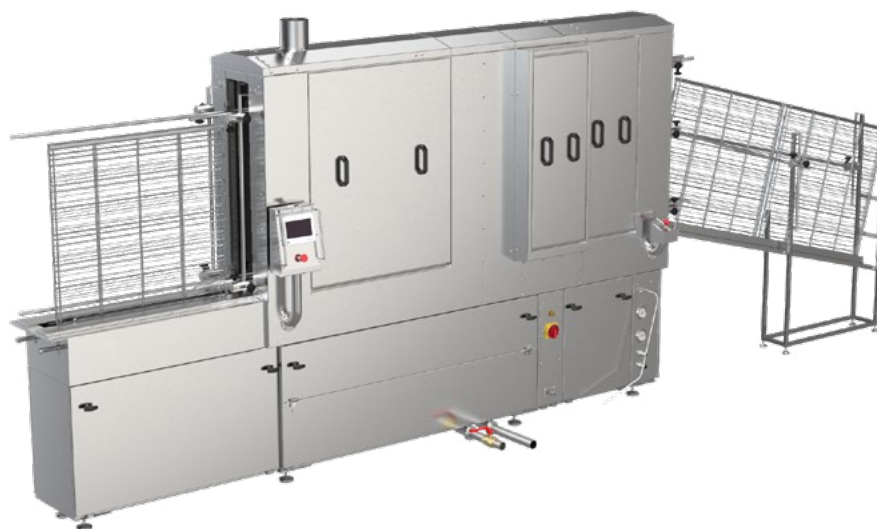
### Опции:

- Ротационный фильтр с системой самоочистки
- Паровой нагрев воды
- Система вытяжки
- Проходное исполнение с двумя дверцами (НАССР)

Модель	ММКТ-001
Тип тары	биг-боксы / чан-тележки / паллеты
Производительность	до 15 шт/час / до 15 шт/час / до 30 шт/час
Габариты (ДхШхВ), мм	2514x2541x1802
Корпус, нерж. сталь	AISI-304
Тип защиты	IP54
Водоподключение	2xG3/4
Слив	3x50 мм
Электроподключение	400В, 50 Гц
Моечная помпа	15 кВт
Расход воды	4-5 л/мин
Время мойки и ополаскивания	программируется
Установленная мощность	зависит от мощности помпы и типа обогрева

Процесс мойки соответствует требованиям НАССР

**МАШИНА МОЙКИ ПОЛОК - ММТП**



Машина мойки полок ММТП предназначена для эффективной мойки и ополаскивания различных полок, сеток колбасного копчения, форм для литья шоколада, подносов и др.

Требования к форме: Ширина 20-85мм возможен нестандарт; Высота до 900мм.

Продолжительность каждого процесса мойки программируется на контроллере.

Максимальная температура воды до 90 °С.

<b>Модель</b>	<b>ММТП-001</b>		
<b>Тип тары</b>	Полки, Сетки колбасного копчения, формы литья шоколада, Подносы и др.		
<b>Габариты формы</b>	Ширина: 20-88мм. Высота: до 900мм.		
<b>Производительность</b>	150 единиц/час		
<b>Габариты (ДхШхВ), мм</b>	6154x974x2398		
<b>Корпус, нерж. сталь</b>	AISI-304		
<b>Тип защиты</b>	IP54		
<b>Водоподключение</b>	2xG3/4		
<b>Слив</b>	50 мм		
<b>Электроподключение</b>	380В, 50 Гц, 10 кВт		
<b>Моечная помпа</b>	7,5кВт		
<b>Давление воды</b>	4 бар	5 бар	6 бар
<b>Расход воды</b>	15,4 л/мин	16,5 л/мин	18,7 л/мин

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	