

Kistenwaschmaschine Tunnel de lavage de bacs

KWM 100

Kistenwaschmaschine KWM 100

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kistenwaschmaschine KWM 100 wurde speziell für kleinere Betriebe der Lebensmittelverarbeitung entwickelt und hat eine fest eingestellte Durchlaufgeschwindigkeit von 100 Euro-Normkisten pro Stunde. Die Maschine besteht aus einer Hauptwaschzone mit 4 Düsenstöcken und einer getrennten Nachspülzone. Die Hauptwäsche erfolgt mit max. 45 °C heißem Wasser, dem Reinigungsmittel beidosiert werden kann. Das Wasser wird mittels der 12 KW Heizung aufgeheizt und über ein Thermostat geregelt. Die Heizung ist mit einem Trocken-Geh-Schutz ausgestattet. In der Nachspülzone werden die Kisten mit bauseitigem Heißwasser mind. 85 °C klargespült und desinfiziert. Für das Erhitzen des Nachspülwassers ist optional ein Durchlauferhitzer lieferbar. Dieser muss an die Warmwasserversorgung mit einer Vorlauftemperatur von min. 45 °C angeschlossen werden. Zur einfachen Wartung und Reinigung der Maschine ist die Haube abnehmbar und zusätzlich mit einer Revisionsöffnung versehen.

Option

Automatische Reinigungsmitteldosierung
Seitlich angebrachter Durchlauferhitzer
Dampfbeheizte Ausführung

Tunnel de lavage bacs KWM 100

Acier inoxydable AISI 304

La machine à laver pour boîtes KWM 100 a été spécialement conçue pour les petites entreprises de l'industrie agroalimentaire et a une vitesse de réglage de 100 boîtes standard européennes par heure. La machine se compose d'une zone de lavage principale avec 4 ensembles de buses et d'une zone de rinçage séparée. Le lavage principal est effectué avec de l'eau à 45 °C maximum, qui peut être complétée par un produit de nettoyage. L'eau est chauffée à l'aide du chauffage de 12 KW et régulée par un thermostat. Le chauffage est équipé d'un contrôle de niveau de liquide bas. Dans la zone de rinçage, les boîtes avec de l'eau propre à au moins 85 °C et désinfectées. Pour le chauffage de l'eau, un chauffe-eau à flux continu est facultatif. Le chauffe-eau doit être raccordé à l'alimentation en eau avec une température de départ d'au moins 45 °C. L'entretien et le nettoyage de la machine peuvent être effectués facilement grâce au couvercle amovible et se composent également d'une ouverture d'inspection.

Option

Dosage automatique de l'agent de nettoyage
Réchauffeur à flux continu latéral
Version chauffée à la vapeur



Technische Daten KWM 100

Abmessungen (B x T x H): 1500/2050 x 845 x 850/1300
Elektroanschluss: 400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 14 kW
Wasseranschluss: 2 x 3/4"
Wasserablauf/Ablaufhahn: 1 1/2"

Données techniques KWM 100

Dimensions (L x l x H): 1500/2050 x 845 x 850/1300
Connexion électrique: 400 V/N/PE, 50/60 Hz
Consommation électrique: 14 kW
Connexion eau: 2 x 3/4"
Sortie eau/drain: 1 1/2"

Kistenwaschmaschine KWM 240

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die platzsparende Kistenwaschmaschine KWM 240 dient in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie zur Reinigung von bis zu 240 Euro-Kisten pro Stunde. Die Maschine besteht aus einer Hauptwaschzone und einer separaten Nachspülzone. Die Hauptwäsche erfolgt mit max. 45 °C heißem Wasser, dem Reinigungsmittel beidosiert werden kann. Das Wasser wird mittels der 12 KW Heizung aufgeheizt und über ein Thermostat geregelt. In der Nachspülzone werden die Kisten mit bauseitigem Heißwasser von min. 85 °C klargespült und desinfiziert. Zum Erhitzen des Nachspülwassers ist optional ein Durchlauferhitzer lieferbar. Dieser muss an die Warmwasserversorgung mit einer Vorlauftemperatur von min. 45 °C angeschlossen werden. Durch das Nachspülwasser findet ein ständiger Schmutzwasseraustausch statt. Ein herausnehmbarer Filter befreit das im Kreislauf befindliche Wasser zudem von größeren Bestandteilen. Zur einfachen Wartung und Reinigung der Maschine ist die Haube abnehmbar und zusätzlich mit einer Revisionsöffnung versehen.

Option

Dampfbeheizte Ausführung
Automatische Reinigungsmitteldosierung
Integrierter Durchlauferhitzer
Overhead zur Einmannbedienung

Tunnel de lavage bacs KWM 240

Acier inoxydable AISI 304

La machine à laver pour boîtes KWM 240 est une machine peu encombrante permettant de nettoyer jusqu'à 240 boîtes aux normes européennes par heure, et peut être utilisée dans tous les domaines de l'industrie alimentaire. La machine est séparée en une zone de lavage principale et une zone de rinçage supplémentaire. Le lavage principal est effectué avec de l'eau à 45 °C maximum, qui peut être complétée par un produit de nettoyage. L'eau est chauffée à l'aide du chauffage de 12 KW et régulée par un thermostat. Dans la zone de rinçage, les boîtes sont lavées à l'eau chaude sur place à au moins 85 °C et désinfectées. Pour le chauffage de l'eau, un chauffe-eau à flux continu est facultatif. Le chauffe-eau doit être raccordé à l'alimentation en eau avec une température de départ d'au moins 45 °C. L'eau de rinçage signifie qu'un échange d'eau sale a lieu en permanence. Un filtre amovible libère l'eau des pires éléments. L'entretien et le nettoyage de la machine peuvent être effectués facilement grâce au couvercle amovible et se composent également d'une ouverture d'inspection.

Option

Version chauffée à la vapeur
Dosage de l'agent de nettoyage
Réchauffeur à flux continu
Frais généraux pour une utilisation par une seule personne



Technische Daten KWM 240

Abmessungen (B x T x H): 1960/2790 x 980 x 1620
Elektroanschluss: 400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 14 kW
Wasseranschluss: 2 x 3/4"
Wasserablauf/Abflauhahn: 1 1/2"

Données techniques KWM 240

Dimensions (L x l x H): 1960/2790 x 980 x 1620
Connexion électrique: 400 V/N/PE, 50/60 Hz
Consommation électrique: 14 kW
Connexion eau: 2 x 3/4"
Sortie eau/drain: 1 1/2"

Kistenwaschmaschine Tunnel de lavage de bacs

KWM 350
KWM 500

Kistenwaschmaschine KWM 350 Kistenwaschmaschine KWM 500

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kistenwaschmaschinen KWM 350 und KWM 500 für größere Industriebetriebe haben je nach Modell eine Reinigungskapazität von bis zu 350 bzw. 500 Euro-Kisten pro Stunde. Die Maschinen bestehen aus Hauptwaschzone und getrennter Nachspülzone. Die Hauptwäsche erfolgt mit max. 45 °C heißem Wasser, dem Reinigungsmittel beidosiert werden kann. Das Wasser wird mittels 18 kW Heizung aufgeheizt und über Thermostat geregelt. In der Nachspülzone werden die Kisten mit einseitigem Heißwasser mind. 85 °C klargespült und desinfiziert. Der Durchlauferhitzer muss an die Warmwasserversorgung mit mind. 45 °C Vorlauftemperatur angeschlossen werden. Durch das Nachspülwasser findet ein ständiger Schmutzwasseraustausch statt. Ein herausnehmbarer Filter befreit das im Kreislauf befindliche Wasser zudem von größeren Bestandteilen. Dank abnehmbarer Haube und Revisionsöffnung lässt sich die Maschine einfach warten und reinigen.

Option

Dampfbeheizte Ausführung
Automatische Reinigungsmitteldosierung
Integrierter Durchlauferhitzer
Overhead zur Einmannbedienung
Abblasmodul
Vorwaschzone

Tunnel de lavage bacs Tunnel de lavage bacs

KWM 350
KWM 500

Acier inoxydable AISI 304

Les machines à laver pour boîtes KWM 350 et KWM 500 sont développées pour les grandes usines de transformation des aliments, où une capacité de lavage de 350 ou 500 euro-boîtes par heure est demandée. Les deux machines sont séparées en une zone de lavage principale et une zone de rinçage supplémentaire. Le lavage principal est effectué avec de l'eau à 45 °C maximum, qui peut être complétée par un produit de nettoyage. L'eau est chauffée à l'aide du chauffage de 18 kW et régulée par un thermostat. Dans la zone de rinçage, les boîtes sont lavées avec de l'eau chaude sur place d'au moins 85 °C et désinfectées. Le chauffe-eau doit être raccordé à l'alimentation en eau chaude avec une température de départ d'au moins 45 °C. L'eau de rinçage signifie qu'un échange d'eau sale a lieu en permanence. Un filtre amovible libère l'eau des pires éléments. L'entretien et le nettoyage de la machine peuvent être effectués facilement grâce au couvercle amovible et se composent également d'une ouverture d'inspection.

Option

Version chauffée à la vapeur
Dosage automatique de l'agent de nettoyage Chauffage à flux continu
Frais généraux pour une utilisation par une seule personne
Souffleur d'air froid
Zone de pré-lavage



KWM 350 mit Overhead / KWM 350 with Overhead

Technische Daten KWM ...

Abmessungen (B x T x H):	2500/3500 x 1100 x 1600
Durchlaufbreite:	600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
...350 Leistungsaufnahme:	27 kW
Pumpenleistung:	7,5 kW
...500 Leistungsaufnahme:	32 kW
Pumpenleistung:	11 kW
Wasseranschluss:	2 x 3/4"
Wasserüberlauf Tank:	1 1/2"
Tankentleerung, Kugelhahn:	1/2"

Données techniques KWM

Dimensions (L x l x H):	2500/3500 x 1100 x 1600
Largeur de passage:	600
Connexion électrique:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
...350 puissance conso.:	27 kW
Puissance pompe:	7,5 kW
...500 puissance conso.:	32 kW
Puissance pompe:	11 kW
Connexion eau:	2 x 3/4"
Trop plein eau:	1 1/2"
Sortie eau, drain:	1/2"