

LAVA ASSI KAESARO

Per delle assi per formaggi sempre pulite

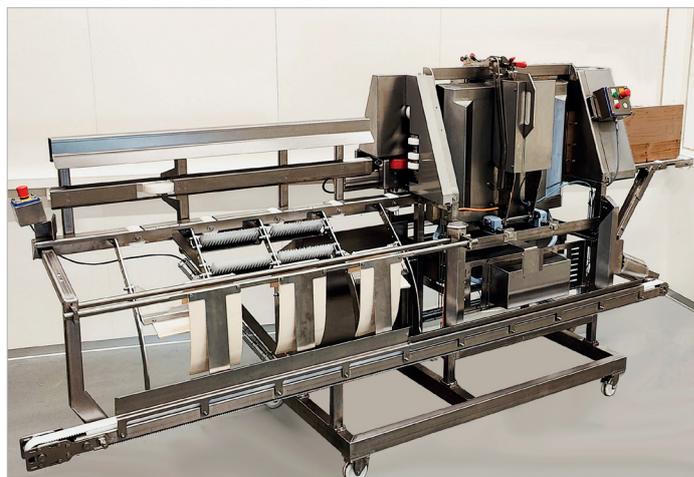
Per ottimizzare al meglio la produzione

La lava assi mobile di KAESARO può essere impiegata in diversi luoghi.

Le assi da pulire vengono introdotte nella macchina per mezzo di un nastro trasportatore. Tutti e quattro i lati delle assi vengono puliti delicatamente con particolari spazzole. Le assi pulite vengono poi restituite all'operatore sempre tramite il nastro trasportatore.

La lava assi può essere facilmente collegata alla rete idrica di riferimento.

La lava assi, facile da pulire, è realizzata in acciaio cromato di alta qualità e con plastiche ad uso alimentare.



Optional

- Pompa di ricircolo per una riduzione al minimo del consumo d'acqua
- Versione a media pressione (20 bar)
- Versione ad alta pressione (180 bar)

Specifiche

- Velocità di lavorazione: circa 400 assi all'ora (a seconda del grado di sporco)
- Lava assi: 3.929 x 1.175 x 1.045 mm
- Assi: 1.100-1.500 x max 355 x 10-30 mm
- Peso della macchina: circa 489 kg
- Alimentazione elettrica: 3 x 400 V/16 A

I vantaggi in sintesi

- Risparmio di tempo rispetto al lavaggio a mano delle assi
- Riduzione del consumo d'acqua con un'ottimizzazione del processo di pulizia
- Utilizzo semplice e sicuro da parte di una sola persona
- Maggiore durata utile delle assi grazie a una pulizia delicata
- Assi sempre pulite e pronte all'uso
- Protezione delle persone con un interruttore di emergenza
- Flessibilità d'impiego
- Facile pulizia e manutenzione della lava assi
- Pulizia accurata grazie all'abbinamento di una forte pressione dell'acqua e di apposite spazzole di pulizia

KAESARO AG

Industriestrasse 1 | CH-9444 Diepoldsau | Svizzera
T +41 71 595 19 90 | info@kaesaro.ch | www.kaesaro.com |
Con riserva di modifiche / Copyright © 08.2022 by KAESARO / IT