

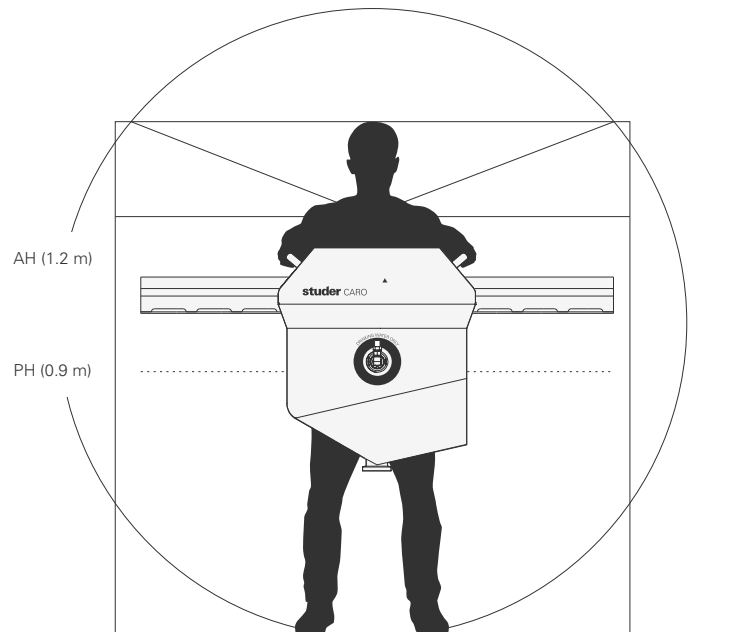
Risparmio di spazio grazie al sistema di sospensione

Il sistema di pulizia è disponibile anche in versione pensile. Si può adattare ad ogni ambiente e può essere installato isolatamente, al soffitto o integrato in un sistema di trasporto esistente. Gli ugelli di precisione puliscono la carne da entrambi i lati delicatamente e accuratamente, senza alcuna lesione. Che si tratti di contaminazione, formazione di muffe o altri microrganismi, grazie all'igienizzazione la contaminazione viene notevolmente ridotta.



Design: Christian Lehmann

Vista 1:25



		Caro 100 H	Caro 200 H	Caro 300 H
Carne	Tipo di carne	rossa + bianca	rossa + bianca	rossa + bianca
	Forme di carne	variabili	variabili	variabili
	Dimensioni della carne	50-300 mm	50-500 mm	50-800 mm
	Altezze della carne	25-250 mm	25-250 mm	25-250 mm
	Trasporto	sospeso	sospeso	sospeso
Potenza	A seconda della carne	+	++	+++
Dotazione di serie	Modulo di pulizia	4-8 ugelli	6-12 ugelli	8-16 ugelli
	Pompa ad alta pressione	150 bar	150 bar	150 bar
	Dispositivo di controllo	Siemens	Siemens	Siemens
Dotazione speciale	Risciacquo	Opzionale	Opzionale	Opzionale
	Aspirazione	Opzionale	Opzionale	Opzionale
	Essiccatore	Opzionale	Opzionale	Opzionale
	Autopulizia CIP	Opzionale	Opzionale	Opzionale
	Trattamento dell'acqua	Opzionale	Opzionale	Opzionale