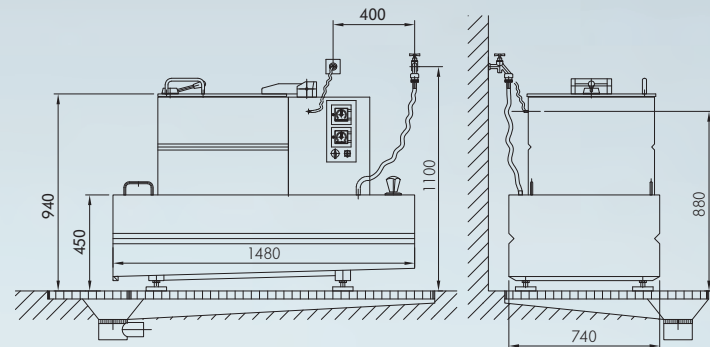
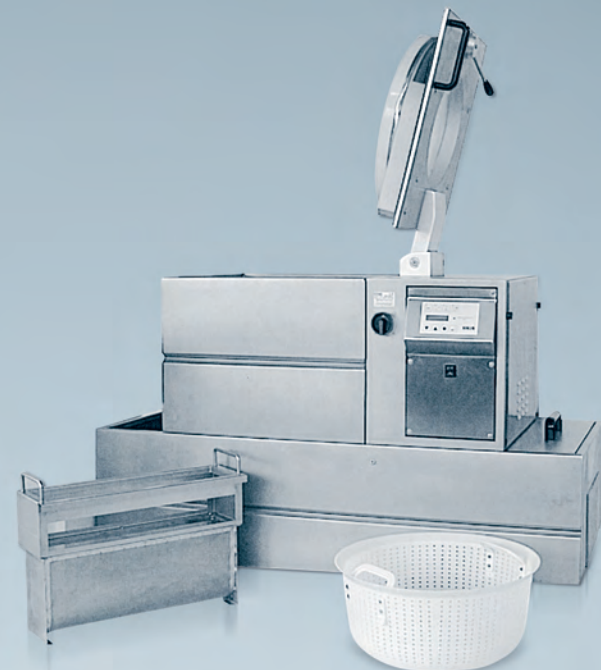


SWA 100.2 ДЛЯ ВЫСОКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ДО 200 КГ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подключение	230 В, 50 Гц 1,8 м кабель питания с вилкой Schuko
Подключение воды	Через шланг R 3/4"
Водослив	Через слив в полу
Мощность (кВт)	1,5
Предохранитель (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	0-600 (плавная регулировка)
Мин. расход воды на цикл мойки (л)	Прибл. 8-10
Сборник, объем наполнения (л)	330
Размеры (Д x Ш x В)	1480 x 740 x 940 мм
Размер корзины (диаметр и глубина)	500 x 220 мм
Вес (кг)	250



SWA 100.2

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Салат, овощи, фрукты	Объем наполнения в кг - приблизительно.	В кочанах - приблиз.	Кг/ч.	Продукт вымыт =1 и просушен =2
Кочанный салат	1,5-1,7	7-9	> 48	2
Салат Лолло росса	1,7-1,9	8-10	> 53	2
Полевой салат	1,7-2,1		> 59	2
Эндивий, срезанный	> 3,5	8-11	> 100	2
Томаты	10,0-12,0		> 480	1
Яблоки	11,0-13,0		> 500	1
Клубника	5,0-6,5		> 260	1

Дополнительные примеры продуктов, которые могут быть обработаны с помощью SWA 100.1 : салат айсберг, радикио, кресс-салат, шпинат, капуста, огурцы, цветная капуста, груши, апельсины, лимоны, грибы, редис, паприка, петрушка, фенхель, лук-порей, черешковый сельдерей, брокколи, цуккини и т.д.

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений. С прочей оснасткой можно ознакомиться в нашем прайс-листе. Мы не несем ответственности за ошибки и опечатки. *Артикулы, отмеченные звездочкой, относятся к рекомендуемому основному оснащению

AlexanderSolia
FOOD
PROCESSING

AlexanderSolia GmbH («АлександрСолия ГмбХ»)
D-42857 Ремшайд, Александерштрассе, 59 – 61.
Тел.: (0 21 91) 95 13 1-0 Факс: (0 21 91) 95 13 1-1 www.alexandersolia.com

СЕРИЯ SWA

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ И САЛАТА СО ВСТРОЕННОЙ ЦЕНТРИФУГОЙ



■ производительность до 200 кг/ч

■ рестораны

■ кейтеринг

■ столовые

■ большие кухни

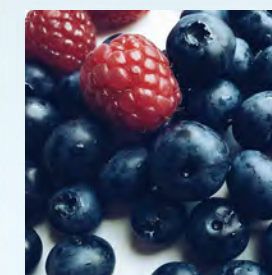
■ промышленность



Иновационная система циркуляции воды для оптимальной мойки



Три стандартные программы и семь вариантов индивидуального программирования мойки



Благодаря усовершенствованному процессу наполнению моечной камеры возможна бережная мойка для нежных продуктов

- Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали
- Бережная, очень эффективная мойка и сушка в одном рабочем цикле
- Тщательное полоскание для удаления остаточных загрязнений
- Постоянная подача чистой воды
- Эффективный мелкоячеистый фильтр для удаления взвешенных частиц
- Полностью автоматические процессы мойки с различными программами
- Высокий уровень экологичности и экономичности

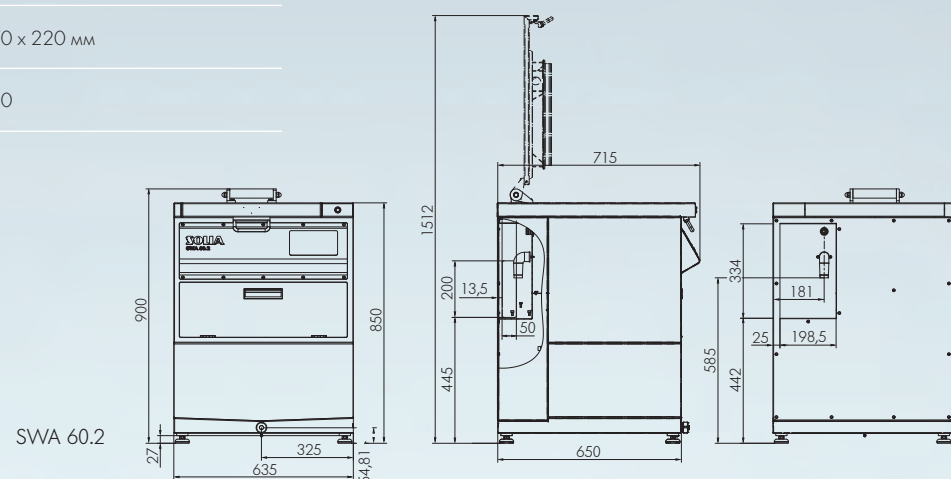
AlexanderSolia
FOOD
PROCESSING

Alexanderwerk **SOLIA**

SWA 60.2 ДЛЯ НЕБОЛЬШОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ДО 80 КГ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подключение	230 В, 50 Гц 1,8 м кабель питания с вилкой Schuko
Подключение воды	Через шланг R 1/2"
Водослив	Обеспечивается заказчиком, DN 50
Мощность (кВт)	1,2
Предохранитель (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	0-600 (плавная регулировка)
Мин. расход воды на цикл мойки (л)	Прибл. 4-5
Сборник, объем наполнения (л)	70
Размеры (Д x Ш x В)	635 x 715 x 850 мм
Размер корзины (диаметр и глубина)	370 x 220 мм
Вес (кг)	120



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Салат, овощи, фрукты	Объем наполнения в кг - приблизительно.	В кочанах – приблиз.	Кг/ч.	Продукт вымыт = 1 и просушен = 2
Кочанный салат	0,7-0,9	2-3	> 25	2
Салат Лолло росса	0,8-1,0	3-4	> 28	2
Полевой салат	0,8-1,1		> 31	2
Эндивий, срезанный	> 1,5	4-5	> 50	2
Томаты	5,0-6,0		> 240	1
Яблоки	5,0-6,5		> 260	1
Клубника	2,5-3,0		> 120	1

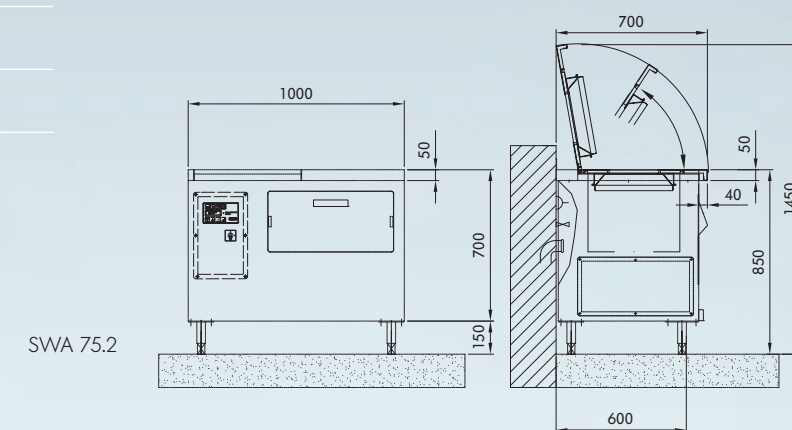
Дополнительные примеры продуктов, которые могут быть обработаны с помощью SWA 60:
салат айсберг, радикино, кресс-салат, шпинат, капуста, огурцы, цветная капуста, груши, апельсины, лимоны, грибы, редис, паприка, петрушка, фенхель, лук-порей, черешковый сельдерей, брокколи, цуккини и т.д.

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений. С прочей оснасткой можно ознакомиться в нашем прайс-листе.

SWA 75.2 ДЛЯ СРЕДНЕЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ДО 100 КГ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подключение	230 В, 50 Гц 1,8 м кабель питания с вилкой Schuko
Подключение воды	Через шланг R 1/2"
Водослив	Обеспечивается заказчиком, DN 50
Мощность (кВт)	1,1
Предохранитель (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	0-600 (плавная регулировка)
Мин. расход воды на цикл мойки (л)	Прибл. 5-6
Сборник, объем наполнения (л)	105
Размеры (Д x Ш x В)	1000 x 700 x 850 мм
Размер корзины (диаметр и глубина)	370 x 290 мм
Вес (кг)	120



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Салат, овощи, фрукты	Объем наполнения в кг - приблизительно.	В кочанах – приблиз.	Кг/ч.	Продукт вымыт = 1 и просушен = 2
Кочанный салат	0,9-1,1	3-4	> 31	2
Салат Лолло росса	1,0-1,2	4-5	> 34	2
Полевой салат	1,1-1,4		> 40	2
Эндивий, срезанный	> 2,3	5-6	> 65	2
Томаты	7,0-8,5		> 340	1
Яблоки	7,5-9,0		> 360	1
Клубника	3,5-4,2		> 170	1

Дополнительные примеры продуктов, которые могут быть обработаны с помощью SWA 75.2:
салат айсберг, радикино, кресс-салат, шпинат, капуста, огурцы, цветная капуста, груши, апельсины, лимоны, грибы, редис, паприка, петрушка, фенхель, лук-порей, черешковый сельдерей, брокколи, цуккини и т.д.

Официальное представительство в России ООО «Аскоблок Дебаг Рус» Телефон: +7 (495) 777 26 77
Эл.почта: info@ascobloc-debag.ru www.ascobloc-debag.ru