

Alexanderwerk

**Gemüseverarbeitung:
Salat und Gemüsewaschanlage AW WT Reihe**
**Vegetable Processing:
Salad and Vegetable Washers AW WT Series**

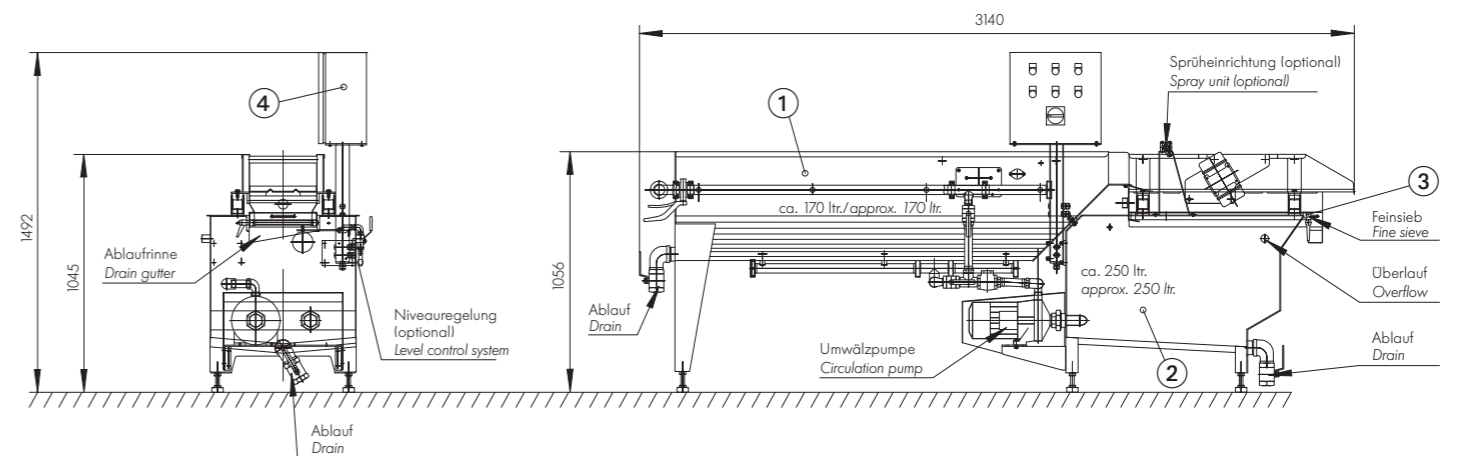


Daten und Fakten

	AW WT 20	AW WT 30	AW WT 550
Gesamtanschlusswert	1,5 kW, 50 Hz, 230/400 V	2,6 kW, 50 Hz, 230/400 V	3,7 kW, 50 Hz, 230/400 V
Durchsatzleistung, kontinuierlich (kg/h)	800	800	1200
Gesamtlänge (mm)	3140	4140	4670
Länge Durchlauf- becken (mm)	2000	3000	3000
Gesamtbreite mit Schaltschrank (mm)	725	725	1145
Breite (mm)	715	715	1010
Gesamthöhe mit Schaltschrank (mm)	1495	1495	1620
Höhe (mm)	1050	1050	1170
Wasseranschluss	1"	1"	1"
Sprüheinrichtung, optional	1/2"	1/2"	1/2"
Wasserverbrauch	15-20 %/h	15-20 %/h	15-20 %/h
Wasserinhalt, gesamt (l)	400	500	1000

Technical Data

	AW WT 20	AW WT 30	AW WT 550
Total connected load	1,5 kW, 50 Hz, 230/400 V	2,6 kW, 50 Hz, 230/400 V	3,7 kW, 50 Hz, 230/400 V
Continuous throughput (kg/h)	800	800	1200
Overall length (mm)	3140	4140	4670
Length of continuous tank (mm)	2000	3000	3000
Overall width including switchbox (mm)	725	725	1145
Width (mm)	715	715	1010
Overall height including switchbox (mm)	1495	1495	1620
Height (mm)	1050	1050	1170
Water connection	1"	1"	1"
Spray device, optional	1/2"	1/2"	1/2"
Water consumption	15-20 %/h	15-20 %/h	15-20 %/h
Total water volume (l)	400	500	1000

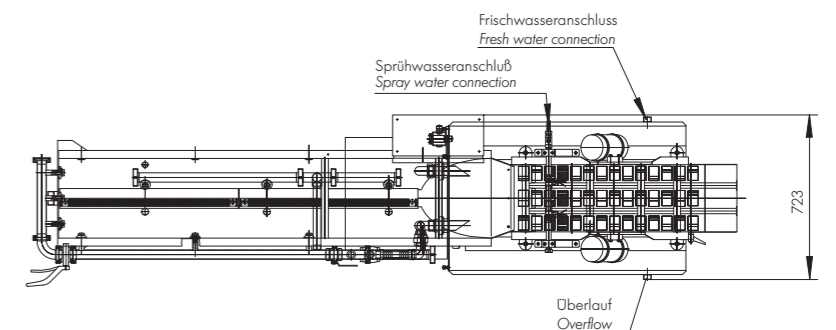


- ① Durchlauf-Waschbecken
- ② Vibrationsieb-Einrichtung
- ③ Wasserausgleichsbecken
- ④ Zentraler Schaltschrank mit CEE-Stecker

CAD-Daten zeigen AW WT 20

- ① Washing basin
- ② Vibrating sieve device
- ③ Water compensation tank
- ④ Central switchbox with CEE plug

CAD data for AW WT 20



D-GB/FEB/2008/2000/OV/BU



AlexanderSolia

AlexanderSolia Vertriebs-GmbH Kippdorfstraße 6-24 42857 Remscheid Germany
 T +49(0)2191795248 F +49(0)2191795249 info@alexandersolia.com www.alexandersolia.com
 Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen. Technische Änderungen vorbehalten.
 No liability will be accepted for errors or omissions. Subject to change.

Die Salat- und Gemüsewaschanlagen der AW WT Reihe

Die Salat- und Gemüsewaschanlagen der Reihe AW WT 20, 30, 550 und 50 kombinieren die Reinigung in fließendem Wasser mit dem anschließenden Abtropfen über ein Rüttelsystem. Zunächst werden die Salate, unterschiedlichsten Gemüsearten und Obstsorten ganz ohne Druckluft, also äußerst schonend in einem Durchlaufbecken mit ausgeklügeltem Düsensystem gründlich gewaschen. Dabei wird die Rohware spiralförmig über regulierbare Wasserdüsen geführt. Ein Waschprozess mit besonders hohem Reinigungsgrad. Dann wird die Ware weiter über ein Vibrations-Siebsystem transportiert und dort mechanisch vom Wasser getrennt. Dieses System kann um eine Sprüheinrichtung zum Abspülen und zur Frischwasserzuführung ergänzt werden.

Salad and Vegetable Washers AW WT Series

The salad and vegetable washers in the AW WT 20, 30, 550 and 50 series combine the functions of washing under running water and draining via a vibration system.

First, the salad ingredients and a host of different types of vegetables and fruit are thoroughly washed in a continuous basin with a sophisticated nozzle system. This is an extremely gentle method of cleaning without the use of any compressed air.

The process involves the raw ingredients being fed in a circular motion past adjustable water nozzles. It is a particularly effective washing method for removing impurities.

Then the foodstuffs are passed through a vibrating sieve system to mechanically remove all the water.

The system can be enhanced by the addition of a spray device for the purpose of rinsing the products and feeding fresh water into the unit.



Vibrations-Einrichtung und Ablauf des Produktes
Vibration device and product outflow

Auf einen Blick

- Rostfrei
- Waschanlage mit Durchlaufbecken
- Ablauf und Entwässerung der Ware über eine Vibrationsieb-Einrichtung
- Wasserablauf über ein perforiertes Auslaufsieb im Wasserausgleichsbecken
- Optional: Frischwasser Sprüheinrichtung auf dem Vibrationsieb
- Optional: Feinsiebeinrichtung
- Optional: Zusätzliches Schöpfsieb
- Koppelung der 20er und 30er Version zum 2-Phasen-Waschsystem AW WT 50 für intensiveres Reinigen von größeren Verarbeitungsmengen

At a glance

- Stainless steel
- Washing system with continuous basin
- Product outflow and drainage via a vibrating screen device
- Water exits via a perforated drainage sieve in the water compensation tank
- Optional: freshwater spray device for the vibrating sieve
- Optional: fine sieve device
- Optional: additional scooping sieve
- Types 20 and 30 can be linked to the 2-phase washing system AW WT 50 for more intensive cleaning of larger volumes of material



- 1 Produktabgabe
- 2 Vibrationsieb-Einrichtung
- 3 Vibrationsieb-Motor
- 4 Durchlaufbecken

- 5 Ablauf
- 6 Zulauf
- 7 Drosselventile
- 8 Düsen

- 1 Product discharge
- 2 Vibrating sieve device
- 3 Vibrating sieve motor
- 4 Continuous basin

- 5 Outlet
- 6 Inlet
- 7 Throttle valves
- 8 Nozzles



Systeme für die Nahrungsmittelverarbeitung
Food processing systems

