

# SWA REIHE

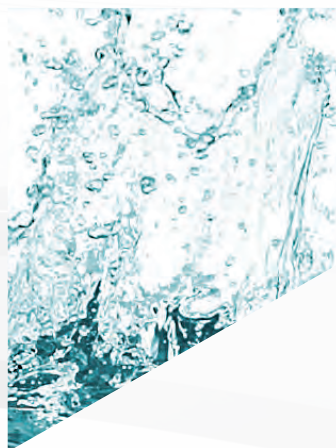
## WASCH- UND SCHLEUDERTECHNIK FÜR SALAT UND GEMÜSE

GASTRO / GV / GK / INDUSTRIE



### Im Überblick:

- Maschinen komplett aus Edelstahl
- Schonendes, sehr sauberes Waschen und Schleudern in einem Arbeitsgang
- Gründlicher Nachsprühprozess für Restverunreinigungen
- Ständiges Regenerieren bzw. Zuführen des Frischwassers
- Effiziente Feinstsiebfilter gegen Schwebeteilchen
- Ressourcensparend, dadurch geringe Unterhaltskosten
- Herausragende ökologische und ökonomische Eigenschaften



Innovatives Wasserwalzensystem für optimale Reinigung



10 frei programmierbare Waschprogramme, davon sechs voreingestellt



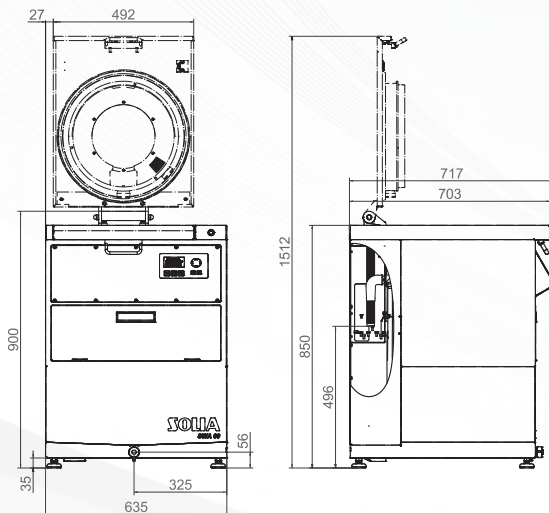
Durch optimierte Waschräumfüllung noch schonendere Reinigung auch von sensiblen Gut

# SWA 60.2



## Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
- Einfaches Be- und Entladen
- Waschen auf kleinstem Raum
- Komplettes, einbaufähiges Verarbeitungssystem
- Digitale Steuerung
- Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten
- 4 - 5 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



## Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schuko-stecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>1</sup>	0 - 600 stufenlos
Min. Wasserverbrauch pro Waschgang (l)	ca. 4 - 5
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	70
Abmessung (L x B x H)	635 x 715 x 850 mm
Korbmaß (RD x T)	370 x 220 mm
Gewicht (kg)	148

# Daten und Fakten

## Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	0,7 - 0,9	2 - 3	> 25	2
Lollo Rosso	0,8 - 1,0	3 - 4	> 28	2
Feldsalat	0,8 - 1,1		> 31	2
Endivien geschnitten	> 1,5	4 - 5	> 50	2
Tomaten	5,0 - 6,0		> 240	1
Äpfel	5,0 - 6,0		> 260	1
Erdbeeren	2,5 - 3,0		> 120	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 60.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

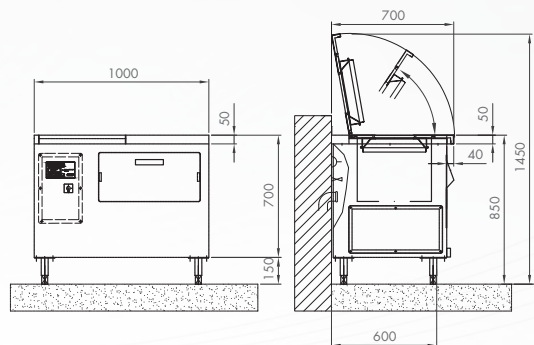
Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte der Preisliste.

# SWA 75.2



## Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
  - Einfaches Be- und Entladen
  - Vollautomatischer Waschablauf
  - Digitale Steuerung
  - Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten
- 5 - 6 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



## Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schukostecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>1</sup>	0 - 600 stufenlos
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	105
Abmessung (L x B x H)	1000 x 700 x 850 mm
Korbmaß (RD x T)	370 x 285 mm
Gewicht (kg)	120

## Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	0,9 - 1,1	3 - 4	> 31	2
Lollo Rosso	1,0 - 1,2	4 - 5	> 34	2
Feldsalat	1,1 - 1,4		> 40	2
Endivien geschnitten	> 2,3	5 - 6	> 65	2
Tomaten	7,0 - 8,5		> 340	1
Äpfel	7,5 - 9,0		> 360	1
Erdbeeren	3,5 - 4,2		> 170	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 75.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte der Preisliste.

# Daten und Fakten



# SWA 100.2

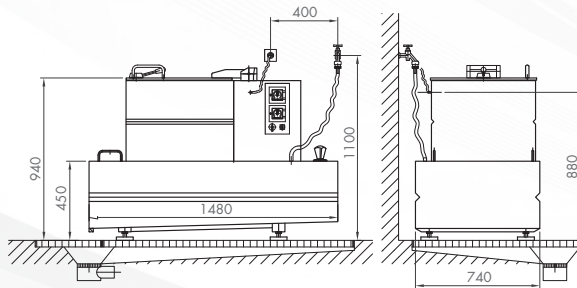
## Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
- Einfaches Be- und Entladen
- Vollautomatischer Waschablauf
- Digitale Steuerung
- Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten
- 8 - 10 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



## Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schuko-stecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 3/4"
Wasserablauf	über Bodenrinne
Leistung (kW)	1,5
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	0 - 600 stufenlos
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	330
Abmessung (L x B x H)	1480 x 740 x 940 mm
Korbmaß (RD x T)	500 x 220 mm
Gewicht (kg)	250



## Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	1,5 - 1,7	7 - 9	> 48	2
Lollo Rosso	1,7 - 1,9	8 - 10	> 53	2
Feldsalat	1,7 - 2,1		> 59	2
Endivien geschnitten	> 3,5	8 - 11	> 100	2
Tomaten	10,0 - 12,0		> 480	1
Äpfel	11,0 - 13,0		> 500	1
Erdbeeren	5,0 - 6,5		> 260	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 100.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

alexandersolia GmbH Alexanderstr. 59 – 61 D-42857 Remscheid  
info@alexandersolia.com www.alexandersolia.com

Alexanderwerk SOLIA®

# Daten und Fakten

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.