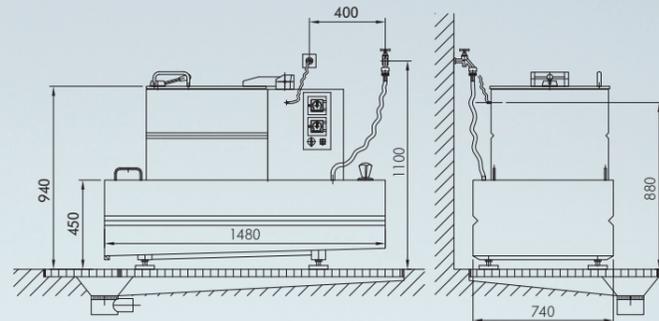


SWA 100.2 ДЛЯ ВЫСОКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ДО 200 КГ

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 |



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

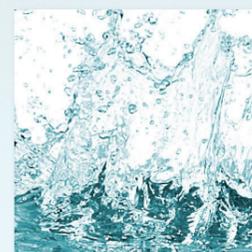
рестораны

кейтеринг

столовые

большие кухни

промышленность



Инновационная 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

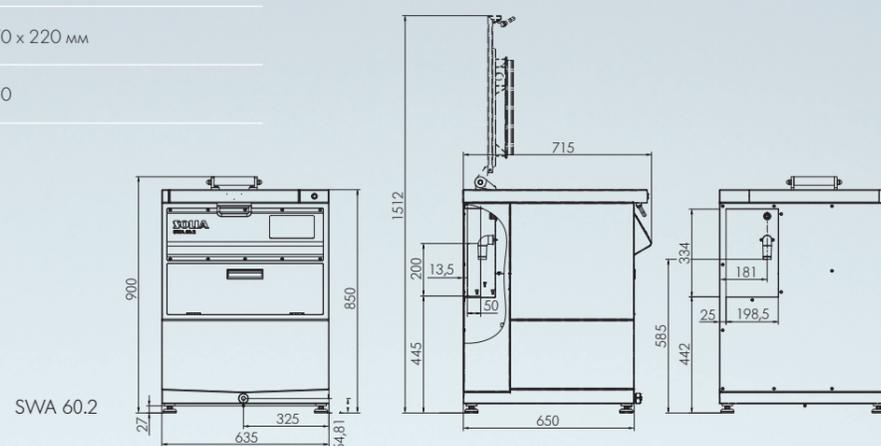
AlexanderSolia
FOOD
PROCESSING

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 |

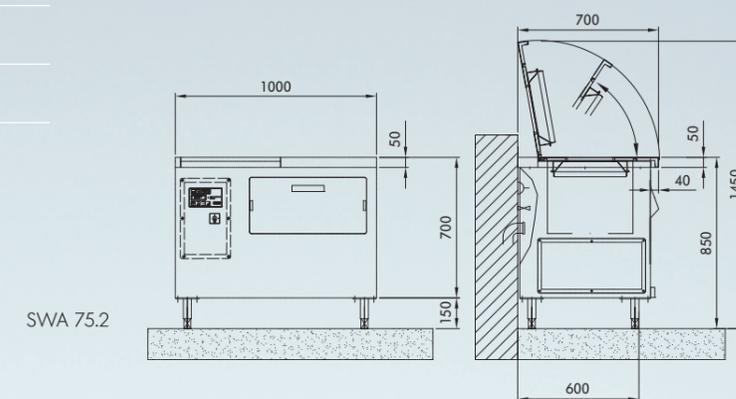
Дополнительные примеры продуктов, которые могут быть обработаны с помощью SWA 60: салат айсберг, радикино, кресс-салат, шпинат, капуста, огурцы, цветная капуста, груши, апельсины, лимоны, грибы, редис, паприка, петрушка, фенхель, лук-порей, черешковый сельдерей, брокколи, цуккини и т.д.

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.