

Hochdruck-Reinigungsanlage HDW Kompakt für Euro- und Rinderhaken mit besonders starken Verschmutzungen

bis zu 300 Haken/h

NEU

- Bedienung mittels Touch Panel
- Wochentimer
- Umfangreiche Bediener-Informationen



Durchdachte Technik ✓

Reinheit bis ins Detail ✓

Wirtschaftlich ✓



Funktionsweise

Die zu reinigenden Fleischhaken werden im Einlauf der Anlage von dem eingebauten, komplett aus Edelstahl gefertigten Leerhakenförderer aufgenommen und durch die Anlage transportiert.

Ein speziell entwickeltes Düsensystem, welches individuell auf die Reinigungsanforderung eingestellt werden kann, wird durch eine Hochdruckpumpe versorgt.

Der besondere Reinigungseffekt wird allerdings erst durch die Funktion von oszillierenden Düsen erzielt. Somit werden die Haken an den vorgesehenen Stellen intensiv von den reinigenden Wasserstrahlen getroffen.

Im Ausgangsbereich werden die Haken durch eine Dusche von restlichen Schmutz- und Reinigungsmittelrückständen befreit und bei Heißwasserbetrieb zusätzlich desinfiziert.

Eine exakte, aber sparsame Reinigungsmitteldosierung trägt selbstverständlich zum Reinigungsergebnis bei, sowie die gleichmäßige Temperaturführung des Brauchwassers.

Vorteile, die Sie nutzen sollten!

- 1. Sehr gute Reinigungsleistung auch bei starken Verschmutzungen durch speziell abgestimmte Reinigungsmittel**
- 2. Sogar Etiketten, Borsten und kleine Fleischstücke werden ausgesondert!**
- 3. Kompakte Bauweise**
- 4. Bis zu 300 Haken/h**
- 5. Gutes Preis-Leistungsverhältnis**
- 6. Vollautomatische Funktion**
- 7. Programmierung von Wochentimer und Reinigungsweise (Wechsel von alkalischem auf sauren Reinigungszusatz vollautomatisch möglich)**
- 8. Geringer Wartungsaufwand**
- 9. Umweltschonend**
- 10. Kosteneinsparung auf der Beschaffungs- und Entsorgungsseite (Reinigungsmittel/Abwasser)**
- 11. Eine Einbindung in bereits bestehende Fördersysteme ist kein Problem**
- 12. Als Einzelaufstellung mit manueller Beschickung zu betreiben**
- 13. Kurze Montagezeit**
- 14. Sehr bedienerfreundlich**

Ausstattung

- Vollautomatische Steuerung durch SPS SIEMENS S7 1200
- Bedienung mittels komfortablem Touch Panel und optimaler Menüführung (SIEMENS TP700)
- Durchfördergeschwindigkeit der Haken kann stufenlos eingestellt werden = exakte Anpassung an den tatsächlichen Hakenbedarf
- Individuelle Einstellmöglichkeit der Reinigungsmitteldosierung
- Kontinuierliche Temperaturführung
- Gute Heizleistung
- Vollisolierung
- Komfortable Wartung durch seitliche Wartungsöffnungen
- Nachgeschaltete Hakendusche mit **InlineJet**. Sie kann individuell eingestellt und mit Kalt- oder Heißwasser betrieben werden.

Umweltfreundlich

Ökonomie und Ökologie werden bei Marchel-Reinigungsanlagen vereint, indem das Brauchwasser in einem geschlossenen Kreislauf gefahren wird und somit Reinigungsmittel, Frischwasser, Abwasser und Energie optimal genutzt werden.

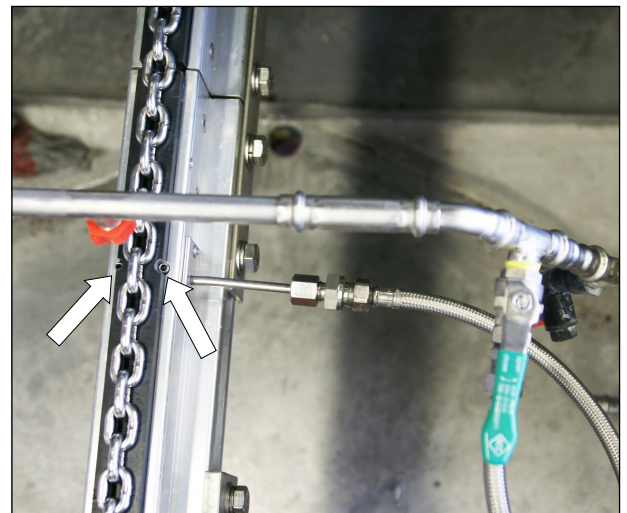
InlineJet

Die Hakenspülung an der Gleitfläche

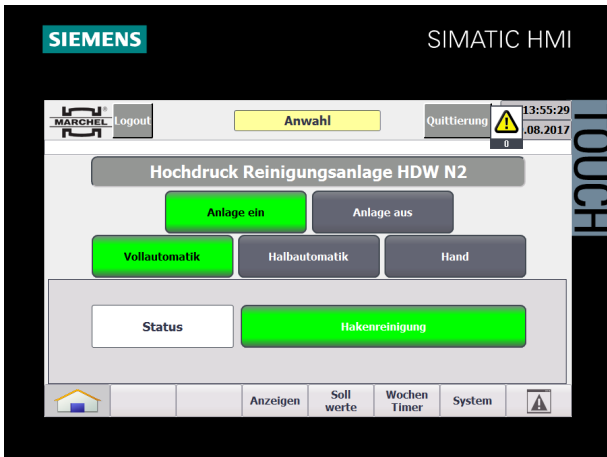
Somit kein Verschleppen von Reinigungsmitteln in das nachfolgende Fördersystem

Nur bei Marchel erhältlich!

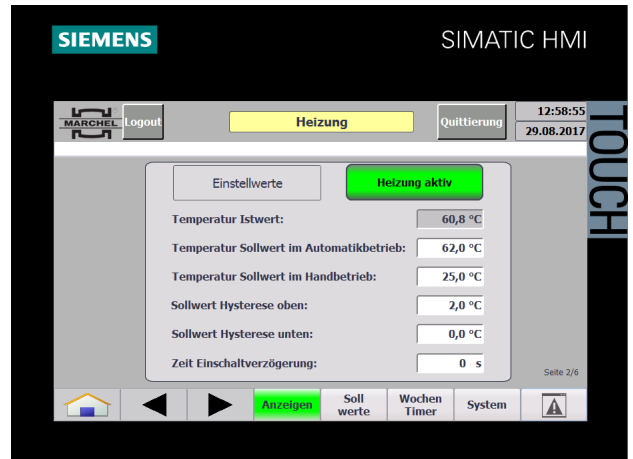
Patentschrift DE 10 2016 123 199



Ansicht **InlineJet**



Ansicht Programmanwahl



Ansicht Heizungsregelung

| Technische Daten | Reinigungsleistung 300 Haken/h |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Stromversorgung | 400 V/50-60 Hz |
| Anschlußleistung | 30 kVA |
| Heizung | 22 kW |
| Hauptpumpe | 1,5 kW |
| Abmessungen | L 2.900 x B 880 x H 1.750 mm |
| Länge Edelstahl-Förderer | 4,0 m |
| Brauchwasservolumen | 420 Liter |
| Öffnung Durchlauf | B 360 mm x H 500 mm |

Ausstattungsoptionen:

- Zusätzliche Düse für Transponderreinigung
- Zusätzliche Schutztür für Bedienpanel



Variabel positionierbare Bedieneinheit

Marchel Leerhaken-Fördertechnik

Leerhakenförder- und -Speichersysteme bilden eine sinnvolle Ergänzung zu den Hochdruck-Reinigungsanlagen. Hervorragende Technik und ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis wird Sie überzeugen. Wir arbeiten Ihnen gern ein individuelles Angebot aus.

Heinz Marchel

GmbH & Co. KG
Ringstraße 3
49134 Wallenhorst
GERMANY

Tel.: +49 (0) 5407/8989-0

www.marchel.de

info@marchel.de