

Hochdruck-Reinigungsanlage HDW N2 für Birail-Haken mit besonders starken Verschmutzungen

bis zu 1.200 Stück/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. Hohe Durchsatzleistung**
- 4. Gutes Preis-Leistungsverhältnis**
- 5. Kompakte Bauweise**
- 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 . Sie kann individuell eingestellt und mit Kalt- oder Heißwasser betrieben werden.

Umweltfreundlich

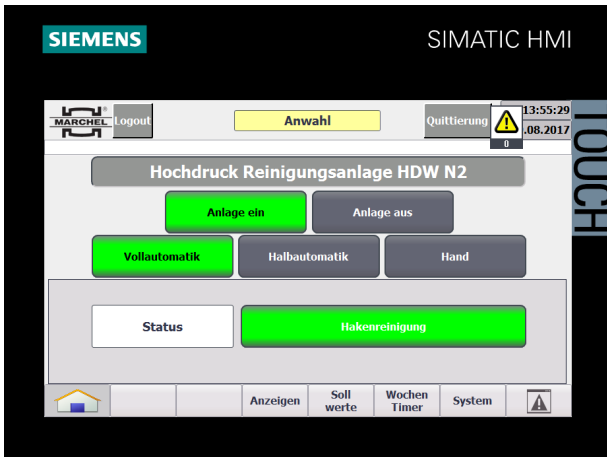
Ökonomie und Ökologie werden bei Marchel-Reinigungsanlagen vereint, indem das Brauchwasser in einem geschlossenen Kreislauf gefahren wird und somit Reinigungsmittel, Frischwasser, Abwasser und Energie optimal genutzt werden.

Ausstattungsoptionen:

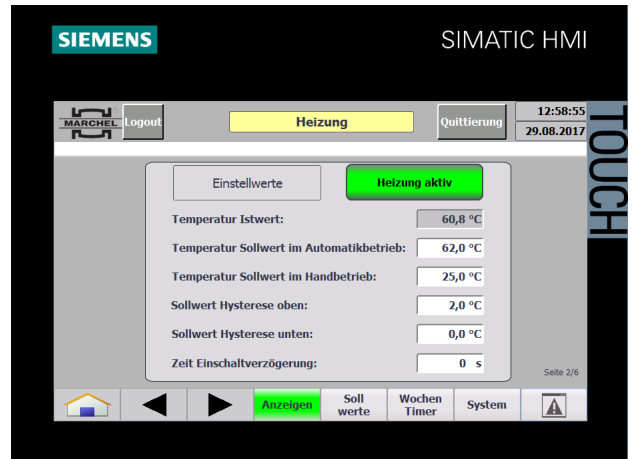
- Zusätzliche Düsen für Laufrollenreinigung
- Zusätzliche Düse für Transponderreinigung
- Zusätzliche Schutztür für Bedienpanel



Ansicht einer Filtereinheit mit 550 Litern Brauchwasservolumen



Ansicht Programmanwahl



Ansicht Heizungsregelung

Technische Daten	Reinigungsleistung 600 Haken/h Art.-Nr. 5300 1121	Reinigungsleistung 1.200 Haken/h Art.-Nr. 5300 1122
Stromversorgung	400 V/50-60 Hz	400 V/50-60 Hz
Elektrische Anschlußleistung	60 kVA	100 kVA
Heizung	44 kW	88 kW
Hauptpumpe	4,0 kW	4,0 kW
Abmessung Reinigungseinheit	L 4.000 (2.900) x B 900 x H 1.450 mm	L 4.000 (2.900) x B 900 x H 1.450 mm
Abmessung Filtereinheit	L 1.900 x B 1.000 x H 2.100 mm	L 3.400 x B 1.000 x H 2.100 mm
Brauchwasservolumen	550 Liter	1.100 Liter
Öffnung Durchlauf	B 360 mm x H 590 mm	B 360 mm x H 590 mm

Marchel Leerhaken-Fördertechnik

Leerhakenförder- und -stapelsysteme 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

Phone: +49 (0) 5407/8989-0

Fax: +49 (0) 5407/8989-79

www.marchel.de

E-Mail: info@marchel.de