



OZONLU DEZENFEKSİYON KÜVETİ -150 LİTRE -DİJİTAL KONTROLLÜ - BR-T120

Ozon başta sebze ve meyve olmak üzere gıdalar için en etkili ve sağlıklı dezenfektandır. Ozonlu suyla yıkanan gıdalar zararlı mikrobiyal ve kimyasal maddelerden arındırılır. Sebze ve meyvedeki pestisit (tarım ilacı) kalıntısı ve aflatoksini parçalar. Verimli bir dezenfeksiyon sağlamak için iyi şekillendirilmiş tasarıma sahiptir. Gıda kullanımına uygun, toksik olmayan malzemeden, tek parça tek parça yapılmış paslanmaz hazne alanı. Paslanmaz nozullara sahip ayarlanabilir basınçlı ozan etkileşim sistemine sahiptir. Ünitenin otomatik olarak selenoid vana aracılığıyla üniteye su alma sistemi ve seviye sensörüne sahiptir. Digital ekran sayesinde ayarlanabilir yıkama süresi ve 5 farklı kademeli dezenfeksiyon yapılmasını sağlar . Tamamı 304 AISI paslanmaz çelik konstrüksiyondur.

Teknik Özellikler

ÜRÜN ADI:
ÜRÜN KODU:
MENŞEİ:
ÜRETİM BELGESİ:
ÖLÇÜ:
HAZNE ÖLÇÜSÜ:
OZONLAMA SÜRESİ:
TİP:
SU HACMİ:
SEBZE - MEYVE KAPASİTESİ:
ÇALIŞMA GERİLİMİ:
ENERJİ TÜKETİMİ:
ÜRÜN AĞIRLIĞI:
SESLİ UYARI SİSTEMİ:
SU DOLUM:
OZAN AYARI:
ZAMANLAYICI:
KONTROL EKRANI:
DRENAJ POMPASI:
SU SEVİYE SENSÖRÜ:
SU TAHLİYE BORUSU:
KONSTRÜKSİYON:
SES SEVİYESİ:
GN KÜVET UYUMLU:
POLİETİLEN KESME TAHTASI:
BASINÇLI SPREY ÜNİTESİ:
GN KÜVET DELİKLİ- KÜVET UYUMLU:

Ozonlu Dezenfeksiyon Kuveti
BR-T120
Yerli Üretim
EC/42/2006, EU/35/2014, AT/42/2006
1200x700x850mm
960x510x300mm
-0/99 dk
Taban Rafı
150 Lt.
30 Kg/Sefer
220V 50 Hz
250W
43 Kg.
Opsiyonel
Otomatik
5 Farklı Kademe
Var / Standart
Dijital Kontrol
Opsiyonel
Standart
Standart
304 Paslanmaz Çelik
70 db
Var/ Standart
Opsiyonel
Opsiyonel
Opsiyonel

Öncelikli Kullanım Alanları



Bar&Cafe



Açık Büfe



Restoran



Catering /
Banqueting



Endüstriyel
Mutfaklar

