

BR-K-03 COMBI BASICLI YIKAMA SANİTASYON VE KURUTMA CİHAZI



Basıncılı yıkama sanitasyon cihazları, sebze ve meyve yıkama için yüksek verimli bir makinedir. Paslanmaz çelikten yapılmış, toksin içermeyen ve kaynaksız hazne tasarımıyla gıda güvenliğine uygun bir yapıya sahiptir. Dijital ekranı, programlanabilir yıkama süreleri ve 5 farklı hızda yıkama seçeneği sunar. Otomatik seviye sensörleri ve sesli uyarı sistemi sayesinde kullanıcı dostudur. Cihaz, yüzeydeki mikroorganizmaların sayısını, sağlıksız bir seviyeden güvenli bir seviyeye indirmektedir. anitasyon genellikle yüzey temizliği, temiz su kullanımı, atıkların yönetimi ve hijyen koşullarının iyileştirilmesi gibi genel hijyen önlemlerini içerir.

Kurutma Haznesinde santrifüj sistemi esas alınmıştır.Ürün ağırlığına göre 5 farklı tork ayarı-Manyetik Sensör-Digital programlanabilir ekran-Paslanmaz Hazne-5mm kalınlığında paslanmaz yatak çerçevesine sahiptir.



Genel Bilgiler

- **Model:** BR-K-03 COMBI
- **Üretim Yeri:** Türkiye (TR)
- **Üretim Referans No:** TRM-24-2232/01
- **Üretim Standartları:**
 - EN ISO 12100:2010
 - EN 60204-1:2018
 - FDA Standart No: 21 CFR 173.368
 - EU Standart No: 852/2004
- **Teknik Doküman Onayı:** TRM-21-2232/01
- **Hazne Tipi:** Pres baskı
- **Konstrüksiyon:** 304 kalite paslanmaz çelik
- **Ürün Ağırlığı:** 115 kg
- **Boyutlar (LxWxH):** 1600 x 700 x 850/910 mm
- **Yıkama Hazne Ölçüsü:** 960x 510 x 400 mm
- **Kurutma Hazne Ölçüsü:** 500x500x450 mm
- **Yıkama Hazne Kapasitesi :** 200 Lt.
- **Kurutma Hazne Kapasitesi:**100Lt
- **Ses Seviyesi:** 45-65 dB
- **Kontrol Ekranı:** Dijital ekran
- **Sesli Uyarı:** Standart
- **Hazne İç Tasarım:** Özel eğimli, kaynaksız ve tek parça birleşimli
- **Yıkama Kademesi:** 5 farklı hız
- **Yıkama Zamanlayıcı:** Programlanabilir
- **Yıkama Süresi:**
- **Yıkama Sonlandırma:** Otomatik sesli uyarı sistemi
- **Konstrüksiyon Tipi:** Taban Raflı
- **Su Sıcaklığı:** 10-25°C
- **Su pH Değeri:** 6-8
- **Filtre Sistemi:** Delikli paslanmaz çelik taban filtreleri

Yıkama ve Kurutma Süreleri ve Kapasiteleri

- **Düşük Kirlenici Sebze ve Meyveler** / 5-10 Dk Yıkama Süresi / 300-360 kg/saat kapasite/8Dk Kurutma Süresi
Elma, Limon, Portakal, Fasulye, Domates, Salatalık, Brüksel Lahanası
- **Orta Kirlenici Sebze ve Meyveler** / 10-20 Dk Yıkama Süresi / 200-240 kg/saat kapasite/12 Dk Kurutma Süresi
Pırasa, Soğan, Sarımsak, Mısır, Erik, Üzüm, Kayısı
- **Yüksek Kirlenici Sebze ve Meyveler** / 20-30 Dk Yıkama Süresi / 150-200 kg/saat kapasite/15Dk Kurutma Süresi
Patates, Pancar, Turp, Marul, Yer Elması, Kereviz, Çilek

Tesisat Bilgileri

- **Su Giriş:** 3/4 inç
- **Su Çıkış:** Q50
- **Şehir Su Basıncı:** 2-5 Bar
- **Hazne Dolum Süresi:** 10 dakika
- **Su Drenaj Sistemi:** 2 farklı gider sistemi (Opsiyonel drenaj pompası)
- **Su Seviyesi Sensörü:** Standart
- **Su Dönüşüm Sistemi:** Checkvalve (geri akış engelleyici)
- **Elektrik Gerilimi:** 220V, 50Hz
- **Güç:** 950W
- **Elektrik Tesisi Yüksekliği:** 50 mm
- **Koruma:** Aşırı yük korumalı şalter