

sanima



JEROS 300

Туннельные машины для
мойки и сушки тары

Промышленная туннельная машина для мойки ящиков стандарта Е1-Е4 (600x400x450 мм) с сильными механическими и органическими загрязнениями.

Идеальны для использования на пищевых предприятиях средней мощности, в мясных кулинарных и кондитерских цехах супермаркетов, где требуются простые, но мощные и надежные моечные машины для работы с большими нагрузками.

Машина JEROS 300 имеет производительность до 500 ящиков в час в зависимости от степени загрязнения. Скорость транспортера плавно регулируется оператором благодаря фазо-частотному преобразователю.

JEROS 300 выполняет функции основной мойки и стерильного, высокотемпературного ополаскивания в соответствии с СанПин и требованиями ХАССП.

Машина выпускается в версии с полным электрическим нагревом воды. Вода в моечном танке нагревается с помощью ТЭНов, а на ополаскивании с помощью проточного нагревателя воды. Опционально электрический нагрев воды в моечном танке может быть заменен на паровой.

Температуры воды на мойке и ополаскивании задаются на цифровом табло температур. Заданные параметры поддерживаются автоматически.

Машина JEROS работает в замкнутом цикле воды. Мойка осуществляется рабочей водой из моечного танка с постоянным освежением водой из зоны ополаскивания. В канализацию сливается только излишек воды, образующийся в моечном танке за счет постоянного притока свежей воды.

Автоматический дозатор химии оснащен датчиком электропроводности и обеспечивает постоянную дозировку необходимого количества моечного и дезинфицирующего средства.

Автоматический дозатор ополаскивающего средства обеспечивает нейтрализацию остатков щелочи на поверхности ящика.

Крупные фракции загрязнений остаются на выдвижном фильтре, выполненном из нержавеющей стали. Фильтр легко снимается и промывается струей воды.

Система легкой регулировки боковых направляющих позволяет мыть тару разной ширины. Регулировка занимает не более 10 секунд



Входной модуль с
брызгозащитными
стенками

Подготовка для
подключения к
вытяжной системе

Герметичные
дверцы туннеля,
запирающиеся на
ключ

Выходной модуль с
брызгозащитными
стенками



Аварийный
выключатель
на входе и
выходе

Съемный фильтр из
нержавеющей стали

Моторный отсек с
дверцами,
запирающимися
на ключ

Встроенный
электрошкаф и
кнопочная панель
управления с
главным
выключателем,
регулятором скорости
транспортера и
цифровыми
панелями
температур





Машина оснащена мощной моечной системой с увеличенным танком 240 л, моечным насосом 7,5 кВт из нержавеющей стали, 16 подвижными и 32 статичными форсунками в зоне основной мойки с давлением 4,5 бара на каждой из них. В зоне ополаскивания расположены 10 форсунок из нержавеющей стали.



Машина также адаптирована для мойки различного производственного инвентаря, разборных частей оборудования и мелких деталей, которые легко помещаются в специальные проволочные контейнеры JEROS



Базовая модель	JEROS 300
Производительность	до 500 ящиков/ч
Размеры туннеля (ШхВ)	650х470 мм
Размеры машины (ДхШхВ)	3840х960х1644 мм
Длина зоны мойки	1200 мм
Объем моечного танка	240 л
Мощность насоса	7,5 кВт (4,5 бара)
Нагрев моечного танка	ТЭН 2х9 кВт или паровой инжектор
Количество форсунок	48
Длина нейтральной зоны	350 мм
Длина зоны ополаскивания	850 мм
Количество форсунок	10 шт
Общая потребляемая мощность при электрическом нагреве	38 кВт
Напряжение	400В/50 Гц
Предохранители	50А
Подключение к воде	1/2"
Дренаж	50 мм



Фирма JEROS A/S производит всю линейку моечных машин для пищевых производств и ритейлов в соответствии с действующими нормами гигиены и концепцией ХАССП



ООО «САНИМА»
Официальный партнер JEROS A/S в России

107023, Москва
Электrozаводская ул., 14, С1
Тел. +7 (495) 743-21-03

INFO@SANIMA.RU
SANIMA.RU