

WASHING TUNNEL TL3V

TUNNEL DE LAVAGE TL3V

For dairy equipments, salting, canneries, ready-cooked meals, etc...

Pour matériel de fromagerie, salaisons conserveries, plats cuisinés, etc..



WASHING GUARANTEE

Cast in one piece building made of stainless steel 304 et 316 L with 3 areas into closed circuit: prewashing, washing, rinsing.

Technical characteristics suitable for dirty equipments: size, rate, dirty marks.

Supply: manual or automatic

Heating by independent steam exchanger with readjustment of the temperature and salvage of the condensator waste (other possibilities depending on available energies: gas, electricity, overheated water etc...)

Additional Equipments:

Products proportioning (washing, disinfectant, wetting)
Condensation extractor made of stainless steel or PVC
Filtering conveyor belt to evacuate waste continuously
Thermal insulation and soundproofing
Mechanization entrance, exit, aerial conveyor
Management of defects
Blower, spin-drying, drying
All specific studies at request.

GARANTIE DE LAVAGE

Construction monobloc en inox 304 et 316 L à 3 zones en circuit fermé: Prélavage, lavage, rinçage

Caractéristiques techniques adaptées au matériel à laver : dimensions, cadence, salissures.

Alimentation : manuelle ou automatique

Chauffage par échangeur vapeur indépendant avec régulation de température et récupération des condensats (autres possibilités selon énergies disponibles : gaz, électricité, eau surchauffée etc..)

Equipements Annexes :

*Doseur de produits (lessive, désinfectant, mouillant)
Extracteur de buée, en inox ou PVC
Convoyeur à tapis filtrant d'évacuation déchets en continu
Isolation thermique et phonique
Mécanisation entrée, sortie, convoyeur aérien
Gestion des défauts
Soufflerie, essorage, séchage
Toutes études spécifiques sur demande*

Reference: 20.01.01anf

SEROBA

01540 Perrex – Tel. (33) 04 74 50 03 33 – Fax. (33) 04 74 50 09 03

E-Mail: seroba@seroba.fr - <http://www.seroba.fr>