



A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - FR

mod. MALIBU
COMPACT WASHING SYSTEM
SYSTEME DE LAVAGE COMPACTE

MALIBU

COMPACT WASHING SYSTEM
SYSTEME DE LAVAGE COMPACTE



available for:
BABY LEAF • SALAD • VEGETABLES
MUSHROOMS • FRUITS

disponible pour:
PRODUITS EN FEUILLE • SALADE
LEGUMES • CHAMPIGNONS • FRUIT

The Malibu compact washing system is suitable to simultaneously wash and treat small quantities of products in one, two, or three independent sections. This washer complies with the most stringent standards of hygiene, health, and safety, and it has been strategically designed for catering companies and the foodservice market. The working principle is the following: an operator places the plastic basket onto the holding unit that, once activated by a start button, moves downwards gently and effectively submerging the basket with the product in the water. While lowering, the top lid closes the basket and the washing or treatment cycle is initiated, activating the blower for generating gentle turbulence in the water. At the end of the cycle, which is operator selected by time and blowing action, the basket is automatically lifted up and it is presented to the operator for removal.

The main advantages and features of the system are:

- Possibility to wash both floating and non-floating products.
- Adjustable washing time and air blowing level to obtain the maximum flexibility.
- Compact unit that fits in a small area.
- Utilization of the same type of basket of the manual spin dryer model Tornado.
- Many available options – the machine can be customized according to client's requirements.
- Easy regulation of the working parameters.

Laveuse compacte Malibu apte au lavage et traitement de petites quantités de produit en une, deux ou trois sections indépendantes. Cette laveuse respecte les critères les plus sévères dans le domaine de l'hygiène, de la santé alimentaire et de la sécurité et elle a été conçue pour les sociétés opérants dans le secteur du catering et Ho.Re.Ca. Son principe de fonctionnement est le suivant: un opérateur positionne le panier en plastique dans un support qui se trouve à l'intérieur de la machine. En appuyant sur le bouton pour le démarrage, le support s'abaisse en plongeant doucement dans l'eau le panier avec le produit. Dans le même temps le couvercle de la machine se ferme et le cycle de lavage et/ou traitement commence, en actionnant un ventilateur qui crée une turbulence délicate dans l'eau. Une fois terminé le cycle de travail, qui peut être sélectionné selon le temps et le niveau de barbotage désiré, le panier se soulève automatiquement afin que l'opérateur puisse le récupérer et l'extraire de la machine.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Possibilité de laver des produits flottants ou non flottants.
- Temps de lavage et niveau de barbotage réglables dans chaque section pour obtenir un haut degré de flexibilité.
- Unité compacte qui peut être installée dans des espaces limités.
- Utilisation du même type de panier que l'essoreuse manuelle modèle Tornado.
- Nombreuses options disponibles avec la possibilité de réaliser un modèle sur mesure selon les besoins du Client.
- Réglage simple des paramètres de travail.

	MALIBU 1	MALIBU 2	MALIBU 3
Installed power / Puissance installée	0,75 kW	0,75 kW	1,5 kW
Dimensions / Dimensions	47 $\frac{1}{4}$ X 43 $\frac{1}{16}$ X H. 82 $\frac{43}{64}$ In 1200 x 1100 x H.2100 mm	51 $\frac{1}{16}$ X 51 $\frac{1}{16}$ X 64 $\frac{61}{64}$ In 1300x1300x H.1650 mm	51 $\frac{1}{16}$ X 71 $\frac{1}{16}$ X 64 $\frac{61}{64}$ In 1300x1805x1650 H. mm