



Bárdfertőtlenítő



Knife sterilizer



Dispozitiv pentru dezinfectat bard

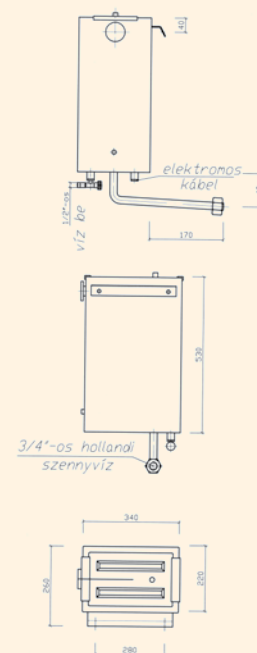
Típusjel / Model / Cod grup:

K-609

- Elektromos fűtéssel (230V, 3 kW el. telj. szükséges)
- Átfolyó rendszerű kialakítással (min. 82 °C víz szükséges hozzá!)
- Falra, vagy KORAX típusú kézmosóra szerelhető kivitelben
- Hőfokszabályzóval
- Teljesen rozsdamentes kivitelben

- Electrical heating (E-connection: 230 V, 3 kW)
- Flow-through design (required temperature of hot water is at least 82°C)
- Can be mounted on a wall or to KORAX model handwashing basins
- With temperature controller
- made entirely of stainless materials

- Încalzire electrică (230V, 3 kW)
- Încalzire cu apă în trecere (apă caldă min. 82°C)
- Montabil pe perete sau pe spălător tip KORAX
- Termostat
- Realizat în totalitate din material inoxidabil



A bárdfertőtlenítő berendezés a vágóhídi bárdok fertőtlenítésére szolgál. Készülhet elektromos fűtésű vagy átfolyó rendszerű kivitelben. Átfolyó rendszerű kialakítás esetén a hozzá csatlakoztatott min. 82 °C fokos hálózati víz biztosítja a kívánt hőmérsékletű vizet a fertőtlenítő térben, elektromos fűtésű változata esetén pedig fűtőszál gondoskodik az előírt 82 °C-os vízhőmérséklet eléréséről. Maximális bárdméret, mely belehelyezhető: 16"-os Elektromos fűtőszál biztosítja az előírt 82 C-os vízhőmérsékletet. A kívánt vízhőmérséklet elérésekor a hőfokszabályzó automatikusan kikapcsolja az elektromos fűtést, mely eredményezi az optimális energiafelhasználást. A pillanatnyi vízhőmérsékleti érték, folyamatosan ellenőrizhető a vízhőmérő órán. Amennyiben a berendezésben a vízszint nem éri el a beépített szonda magasságát, a fűtés nem kapcsol be, ezáltal a csőfűtőtestet nem érheti hőkárosodás. Az energiatakarékos üzemeltetés érdekében, a pillanatnyi átfolyó víz mennyiség beállítható a kívánt értékre a sarokszelep segítségével. Kifejezetten vágóhidak és húsfeldolgozó üzemek számára lett kifejlesztve. Kedvező ár, és megbízható működés jellemzi termékünket.

The chopper sterilizer equipment serves to sterilize slaughterhouse cleavers. It can be manufactured with electrical heating or in flow-through design. If the device is of flow-through design, the 82°C network water supply connected provides for the prescribed temperature of sterilization; in the electrically heated model the heating filament provides for the prescribed 82°C temperature of water. Maximum size of meat cleaver that can be sterilized: 16". An electrical heating filament provides for the prescribed 82°C water temperature. The temperature controller automatically switches off the electrical heating when the desired water temperature has been reached, resulting in an economic energy consumption. Temporary values of the water temperature can be continuously monitored on the water thermometer. If water level in the device is below that of the built-in probe, heating is not turned on, providing the heater a protection from heat damage. The temporal water flowrate can be adjusted to the preset value with a faucet. It has been developed specially for the purposes of slaughterhouses and meat processing plants. Our product is characterized by a favourable price and reliable operation. Knife sterilizer is delivered ready for operation, E-connection with an 1.5 m long power cable equipped with 230 V earthed plug. Installation: Equipment is mounted on the wall at the required height. An earthed socket of 230 V is necessary for the electrical connection. (Use of a 16 A strong separating main switch is recommended before the plug.) Water connection is via an 1/2" diameter flexible hose.

Dispozitivul servește dezinfectarea bardurilor din abatoare. Se realizează cu încălzire electrică sau cu apă în trecere. La încălzirea prin trecere, racordarea la un circuit de apă de min 82 °C, asigură temperatura necesară în spațiul de dezinfectare, în cazul încălzirii electrice acesta este asigurat de rezistența electrică. Mărimea maximă a bardului care se poate dezinfecta este de 16". Rezistența electrică asigură temperatura necesară de 82°C. După obținerea temperaturii necesare, termostatul decuplează încălzirea, astfel optimizează consumul de energie. Temperatura instantanee se verifică cu ajutorul termometrului. Dacă nivelul de apă în dispozitiv nu ajunge până la nivelul sondei, nu se cuplează încălzirea, astfel încălzitorul este protejat de deteriorări termice. În interesul întrebunțării economice cantitatea de apă în trecere se reglează prin robinet. Este perfecționat special pentru abatoare și industria de prelucrare a cărnii. Siguranță în funcționare la preț avantajos Dispozitivul se livrează dotat cu cablu de alimentare 1,5m prevăzut cu fișă cu împământare. Punere în funcțiune: Se fixează la perete la înălțimea dorită. Pentru racordarea electrică este necesară priza monofazică cu împământare. (Se recomandă montarea unui întrerupător general de 16A înaintea prizei). Racordarea la apă se realizează cu tub flexibil de 1/2". Calitate superioară, folosire economică, realizare igienică. În vederea dezvoltării tehnice ne menținem dreptul schimbării.

KORAX



HU03/0101