NOVATECH

ООО «НОВАТЕК»

Тел.:	**+7 (48143) 3-25-22**	**ИНН/КПП:**	**6729042345 / 672901001**
Тел./факс:	**+7 (48143) 3-25-23**	**ОГРН:**	**1076731019188**
E-mail:	**info@novatech-agro.ru**	**Юр.адрес:**	**215805, Смоленская обл., г.Ярцево**
Сайт:	**www.novatech-agro.ru**		**ул. 2-я Машиностроительная, стр.9**

Барботажная мойка KWM 50

Барботажная мойка KWM 50 предназначена для предварительного замачивания и первичной мойки фруктов и овощей путем барботирования рабочей жидкости. Часто применяется для мойки фруктов и овощей, чувствительных к ударам, таких как яблоки, томаты, огурцы и т.п. Барботажная мойка KWM 50 предназначена для небольших фермерских хозяйств.

Принцип работы: продукт (корнеплоды, овощи) загружаются в приемную часть ванны. В этой зоне ванны происходит интенсивная "отмочка" и первичная мойка продукта, а также удаление всплывающего органического растительного мусора. Удаление избытка воды и всплывающих органических примесей происходит через переливное отверстие. Воздух для барботирования в приемную часть бункера подается от внешнего компрессора. Из приемно-моечной части (зоны) ванны отмытый продукт подается наклонным прутковым транспортером на следующую машину линии.

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

- Емкость ковша 1500 литров воды
- Система подачи воздуха от компрессора
- Загрузка около 400 кг огурцов за один прием
- Прутковый транспортер шириной 50 см
- Постоянная скорость транспортера
- Оцинкованный корпус и элементы рамы
- Ручной клапан слива воды

Тел.: +7 (48143) 3-25-22
Тел./факс: +7 (48143) 3-25-23
E-mail: info@novatech-agro.ru
Сайт: www.novatech-agro.ru
ИНН/КПП: 6729042345 / 672901001
ОГРН: 1076731019188
Юр.адрес: 215805, Смоленская обл., г.Ярцево
ул. 2-я Машиностроительная, стр.9

ОПЦИОНАЛЬНО:

- Регулировка скорости транспортера пультом MITSUBISHI
- Полностью из нержавеющей стали
- Пневматический клапан слива с электрическим блоком управления

ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ:

Производительность	До 2 т/ч
Требуемая мощность	1,5 кВт/4 А
Питание	3x380V+PE вилка 5x16A
Подключение воды	1”
Давление воздуха от компрессора	5 бар
Вес	450 кг

Отличительной особенностью машины является высочайшее качество изготовления и использование при производстве запчастей только лучших поставщиков. Например, мы применяем электродвигатели и редукторы итальянской фирмы SITI, подшипники FAG или TIMKEN. Важнейшим является тот факт, что все элементы системы управления произведены фирмой MITSUBISHI.

Мы предлагаем машины для подготовки овощей к продаже, часть машин из нашего ассортимента производится серийно, но мы производим также машины по специальным заказам и адаптируем их к потребностям и условиям клиента.

Все машины, которые мы предлагаем, могут войти в состав полной линии: моющей системы очистки и упаковочной.