

# it's mozzarella time



## **TUNNEL DI LAVAGGIO**

L-50

**VANTAGGI** 

✓ Notevole risparmio di manodopera, costi energetici e detergenti √ Sanificazione di cassette e stampi



#### **Prodotti**

Cassette, griglie porta formaggi, stampi singoli, multi-stampi, tavole in legno



#### Caratteristiche tecniche

- Costruzione in acciaio inox AISI304.
- Controllo temperatura soluzione di lavaggio con termoregolatore
- Riscaldamento tramite immissione di vapore
- Pompa dosatrice del detergente
- Aspiratore fumi lavaggio
- Gestione e visualizzazione in automatico delle varie fasi del processo di lavaggio
- Possibilità di separare la sezione di ingresso del prodotto sporco dalla sezione di uscita del prodotto sanificato.



### **Dati Tecnici**

Versione	L-50	L-70	L-90	L-100
Produzione	400Pz/h	600Pz/h	600-700 Pz/h	600-700 Pz/h
Consumo elettrico	8,1 kw	11,6 kw	15,6 kw	15,6 kw
Entrata utile cm	45x30	60 x 30	85x30	105 x 30
Dimensione cm	320x140x 113 h	320 x 140 x 130 h	360 x 140 x 153 h	460 x 140 x 167 h

#### **IGIENE - SANIFICAZIONE**

La macchina è costruita secondo le normative vigenti in tema di igiene e sanificazione



Tunnel di lavaggio MOD. L-100

