

Industrial Pass-through Washer for Baking trays

Industrielle Durchlaufwaschmaschine für Backbleche

Промышленная машина для мойки лотков

2269022



ADVANTAGES

Excellent results with reduced detergent consumption
 Hervorragende Ergebnisse bei reduziertem Reinigungsmittelverbrauch
 Отличные результаты при сниженном расходе моющего средства

The brushes scrubbing off the burnt residues
 Bürste zum Reinigen der Abbrandresten
 Щетки счищают остатки загоревшего продукта

Adjustable transport speed according to the pollution level
 Einstellbare Transportgeschwindigkeit je nach Verschmutzungsgrad
 Регулируемая скорость в соответствии с уровнем загрязнения

Sieve filters collect the coarse dirt
 Siebfilter fangen den Grobschmutz auf
 Сетчатые фильтры улавливают крупную грязь

Resource-saving reuse of rinse water
 Ressourcen schonende Wiederverwendung des Spülwassers
 Ресурсосберегающее повторное использование воды

Safe usage and hygienic design
 Sichere Verwendung und hygienisches Design
 Безопасное использование и гигиеничный дизайн



Industrial pass-through washer for baking trays, up to 1000 pcs/hour

The machine is designed for washing and drying aluminium and stainless steel trays used in the bakery industry. The tunnel washer consists of a pre-washing zone, a brushing zone with two motor-driven brushes, the main washing zone, a rinsing zone, followed by two blow-off zones and a turning system at the end. The water in the main washing zone is constantly filtrated and replenished with fresh water from the rinsing process, which ensures low water and energy consumption. The water tanks are equipped with removable sieve filters for collecting the remained larger pieces of the product after baking and keeping the water clean for a longer time. The water level in the tank is automatically controlled. Water heating is achieved by 5x10 kW electric heating elements. Wash tanks are insulated to prevent heat losses. The water for rinsing is heated up to 85°C via an external water heater. Passing the tray through the wash and then through the brushing zone provides excellent cleaning results with low detergent consumption. Two blow-off zones with 2x3 kW fans each and air knives system ensure low residual moisture on the trays. The machine body is made entirely out of stainless steel, material No. 1.4301 / AISI 304.



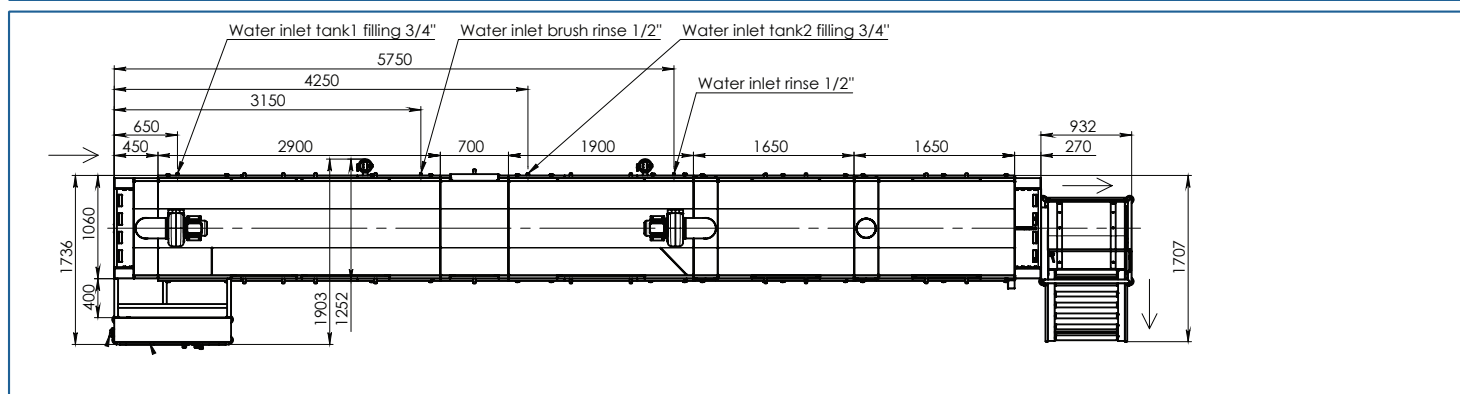
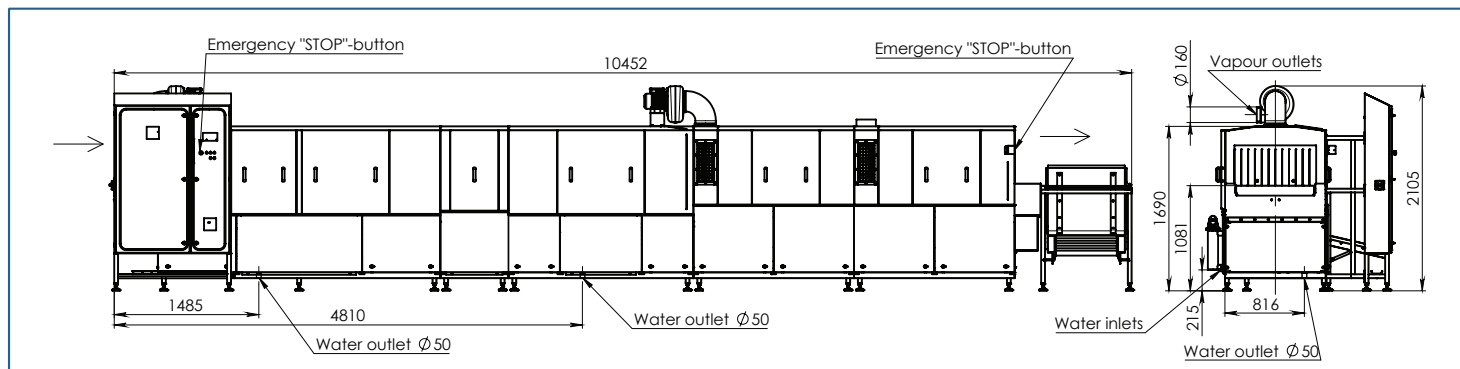
Industrielle Durchlaufwaschmaschine für Backbleche, bis zu 1000 Stück/Stunde

Die Maschine ist für Waschen und Trocknen von Aluminium- und Edelstahlblechen, die in der Bäckereiindustrie verwendet werden, konzipiert. Die Tunnelwaschmaschine besteht aus einer Vorwaschzone, einer Zone mit zwei motorgetriebenen Bürsten, einer Hauptwaschzone, einer Spülzone, gefolgt von zwei Abblaszonen und einem Umkehrsystem am Ende. Das Reinigungsmittel wird automatisch mit Hilfe einer Dosierpumpe zugegeben. Das Wasser in der Hauptwaschzone wird ständig gefiltert und mit frischem Wasser von dem Spülprozess ergänzt, was einen niedrigen Wasser- und Energieverbrauch gewährleistet. Die Wassertanks sind mit herausnehmbaren Siebfiltern ausgestattet, die den Grobschmutz auffangen und so das Wasser länger sauber halten. Der Wasserstand im Tank wird automatisch geregelt. Die Wassererwärmung erfolgt durch 5x10 kW elektrische Heizkörper. Die Waschtanks sind isoliert, um Wärmeverluste zu vermeiden. Die Waschzonen sind mit zwei Absaugventilatoren ausgestattet. Das Spülwasser wird über einen externen Wassererhitzer auf bis zu 85°C erhitzt. Der Durchlauf der Backbleche durch die Wasch- und Bürstzonen sorgt für optimale Reinigungsergebnisse bei geringem Reinigungsmittelverbrauch. Zwei Abblaszonen mit je 2x3 kW-Ventilatoren und einem Luftmessersystem sorgen für eine geringe Restfeuchte auf den Backblechen. Das Maschinengehäuse ist komplett aus Edelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 / AISI 304, gefertigt.



Промышленная машина для мойки лотков до 1000 штук в час

Машина предназначена для мойки и сушки лотков из алюминия и нержавеющей стали, используемых в хлебопекарной промышленности. Туннельная моечная машина состоит из зоны предварительной мойки, зоны очистки с двумя щетками с приводом от электродвигателя, зоны основной мойки, зоны ополаскивания, затем двух зон продувки и системы переворота в конце. Вода в основной зоне мойки постоянно фильтруется и пополняется свежей водой из процесса ополаскивания, что обеспечивает низкое потребление воды и энергии. Резервуары для воды оснащены съемными сетчатыми фильтрами для улавливания крупных частиц продукта, оставшихся после выпечки. Уровень воды в резервуаре контролируется автоматически. Вода нагревается электрическими нагревательными элементами мощностью 5x10 кВт. Моечные резервуары изолированы для предотвращения потери тепла. Вода для ополаскивания нагревается до 85°C внешним водонагревателем. Прохождение лотков через зону мойки, а затем через зону щетки обеспечивает превосходные результаты очистки при низком расходе моющих средств. Две зоны обдува, каждая с вентиляторами мощностью 2x3 кВт и системой воздушных ножей, обеспечивают низкую остаточную влажность на лотках. Корпус машины изготовлен полностью из нержавеющей стали, материал № 1.4301 / AISI 304.



Technical Data

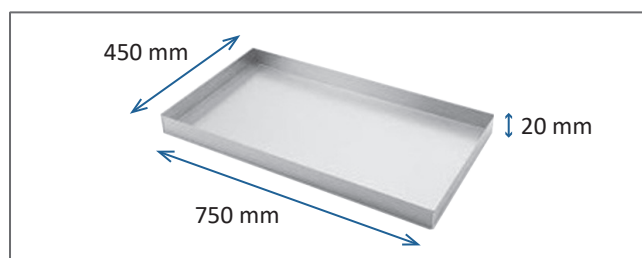
Power supply:	400 V 50 Hz
Control voltage:	24 V DC
Power consumption:	107 kW
Ambient temperature:	4 °C ÷ 40 °C
Machine dimensions:	10452 x 1903 x 2105 mm
Machine weight:	approx. 2300 kg
Water inlet:	R 3/4" /cold water/
Water inlet:	R 1/2" /hot water/
Water outlet:	Pipe DN 50
Electrical heating system:	5 x 10 kW /washing process/
Electrical heating system:	30 kW /rinsing process/
Blow-off fans:	4 x 3 kW
Water pumps:	1 x 4 kW / 1 x 7,5 kW
Capacity:	max. 1000 pcs/h

Technische Daten

Stromversorgung:	400 V 50 Hz
Steuerspannung:	24 V DC
Gesamtleistung:	107 kW
Umgebungstemperatur:	4 °C ÷ 40 °C
Abmessungen:	10452 x 1903 x 2105 mm
Gewicht:	ca. 2300 kg
Wasserzufuhr:	R 3/4" /Heißwasser/
Wasserzufuhr:	R 1/2" /Kaltwasser/
Wasserablauf:	Rohr DN 50
Elektroheizung:	5 x 10 kW /Waschen/
Elektroheizung:	30 kW /Spülvorgang/
Abblasbare Ventilatoren:	4 x 3 kW
Wasserpumpen:	1 x 4 kW / 1 x 7,5 kW
Kapazität:	max. 1000 Stück/Stunde

Технические данные

Электроподключение:	400 V 50 Hz
Оперативное напряжение:	24 V DC
Потребляемая мощность:	107 kW
Температура окр. среды:	4 °C ÷ 40 °C
Габаритные размеры:	10452 x 1903 x 2105 mm
Вес изделия:	около 2300 kg
Вход воды:	R 3/4" /холодная вода/
Вход воды:	R 1/2" /горячая вода/
Выпуск воды:	Труба DN 50
Подогрев воды:	5x10 kW /процесс мойки/
Подогрев воды:	30 kW /процесс ополаскивания/
Обдувочные вентиляторы:	4 x 3 kW
Водяные насосы:	1 x 4 kW / 1 x 7,5 kW
Производительность:	макс. 1000 шт/ч



KITTNER Anlagen - und Maschinenbau Ltd.

Tel: +359 32 6077-50
 Tel: +359 32 6077-60
sales@kittnerbg.com

Industrialna Zona
 4173 Kaloyanovo, Bulgaria
www.kittnerbg.com