

# ARMOIRE DE LAVAGE FRONTALE MODELE 1 (panier 550 x 650)

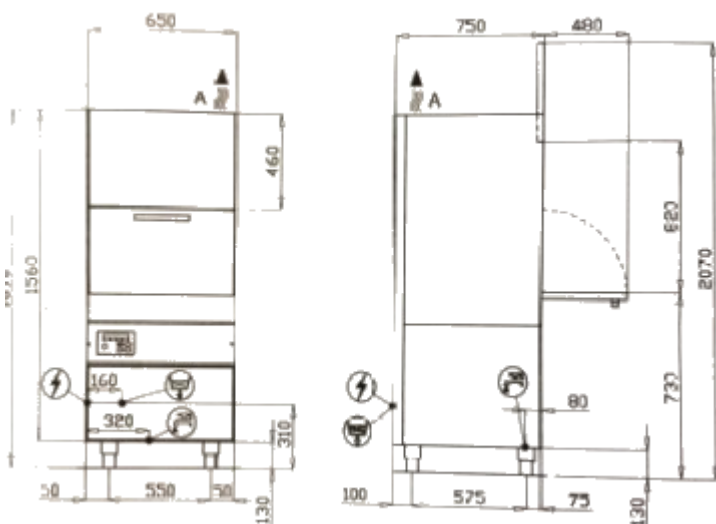
## POUR QUELLE UTILISATION ?

Cette armoire de lavage est adaptée pour le lavage rapide et efficace du petit matériel de laiterie et fromagerie. Ainsi, vous pouvez laver les faisselles, les moules, les pelles de moulages, les raclettes, les louches, les filtres, mais également des équipements plus importants tels que les blocs moules, les plateaux, les grilles (7 à la fois), les bacs de 73L, les bidons à lait, les répartiteurs, les caisses plastiques.



*Photos non contractuelles*

## DETAILS TECHNIQUES



- Puissance chauffage du bain de lavage : 3 KW
- Puissance chauffage du surchauffeur : 6 KW
- Puissance de raccordement : 11 KW
- Poids 120 kg
- Température maximum de lavage : 60°C
- Température maximum de rinçage : 90°C
- Volume du bain de lavage : 25 L
- Consommation d'eau par cycle : 3,5 Litres
- Alimentation : 380 triphasé + terre + neutre
- Alimentation en eau ¾ pouce femelle 2,5 à 3,5 bar
- 5 programmes de lavage : 2 ; 4 ; 6 ; 8 ou 10 minutes
- Dosage manuel du produit de nettoyage
- Inclus un panier inox 550 x 650 x 75
- Inclus un classeur de lavage 470 x 300 x 200

## OPTIONS

- Dosage automatique du produit de lavage
- Panier inox ou classeur supplémentaire et accessoires selon fiche A005AC

- Poids colisé 130 kg
- Colisage 680x 800 Ht 1750



## ARMOIRE DE LAVAGE FRONTALE MODELE 2 (panier 850 x 725)

### POUR QUELLE UTILISATION ?

Cette armoire de lavage est adaptée pour le lavage rapide et efficace du petit matériel de laiterie et fromagerie. Ainsi, vous pouvez laver les faisselles, les moules, les pelles de moulages, les raclettes, les louches, les filtres, mais également des équipements plus importants tels que les blocs moules, les plateaux, les grilles (11 à la fois), les bacs de 73L, les bidons à lait, les répartiteurs, les caisses plastiques.

Capacité de lavage supérieure au modèle A005, permet de laver plus de volume de matériel en un seul cycle.



*Photos non contractuelles*

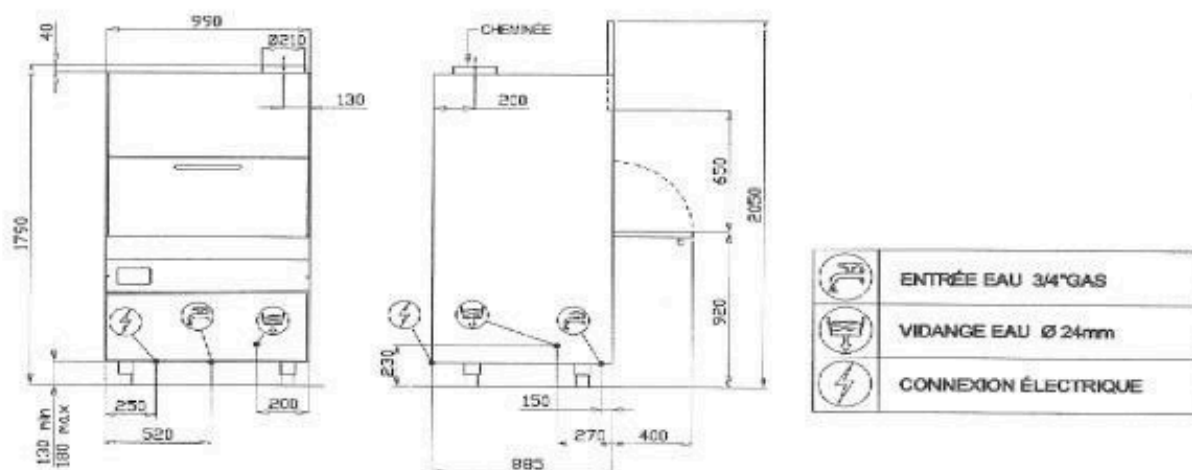
- Inclus : un panier de lavage 850 x 725 mm
- Cette armoire peut contenir soit :
  - 4 bidons de 40 Litres au maximum
  - Un minimum de 11 grilles en 100/120 de pied
  - Différents accessoires

### OPTIONS

- Panier de lavage supplémentaire /
- Casiers ou supports sur mesure
- Dosage automatique du produit de lavage



DETAILS TECHNIQUES



Données techniques				
<b>Dimensions externes</b>				
Largeur	990 mm			
Profondeur	885 mm			
Hauteur(pieds vissés)	1790/2050(porte ouvert) mm			
Poids net (version basic)	221 kg			
Voltage	400V 3N 50Hz			
Puissance max. absorbée	13360 W			
Dureté de l'eau	2-8 °F			
Pression de l'eau d'alimentation	200-400 kPa			
<b>Passage utile et paniers</b>				
Hauteur max paniers	645 mm			
Dimension paniers	850x725 mm			
Paniers inclus	1XC86/A - 1XC97/A - 1X91100			
N° cycles (min)	1 (3)	2 (6)	3 (9)	4 (12)
<b>Alimentation eau 55°C</b>				
production paniers(*) (1) Paniers/h	20	10	6	5
<b>Alimentation eau 10°C</b>				
production paniers(*) (1) Paniers/h	20	10	6	5
Consommation eau par cycle	4,3 L			
Débit surchauffeur	20 L			
Résistance surchauffeur	9000 W			
Température rinçage (fixé)	85°C			
Débit cuve	78 L			
Résistance cuve	6000 W			
Température cuve (fixé)	55°C			
Puissance pompe de lavage	2180 W (810 l/min <sup>***</sup> ) x 2			
Puissance pompe de rinçage	250 W (150 l/min <sup>***</sup> )			
Pompe de vidange (option)	190 W (120 l/min <sup>***</sup> )			
Bruit	71,1 dB(A)			

(\*) avec thermo stop de série

(<sup>\*\*\*</sup>) Débit maximum pompe



# ARMOIRE DE LAVAGE FRONTALE MODELE 3 (Panier 1 350 x 725)

## POUR QUELLE UTILISATION ?

Cette armoire permet le lavage du petit matériel de fromagerie : faisselles, moules, pelles de moulages, raclettes, louches, filtres, mais également des équipements plus importants tels que les caisses plastiques, les bacs plastiques de 210L demi-sphériques.

La capacité de lavage supérieure à la A005 et la A006, permet de laver plus de volume de matériel en un seul cycle.

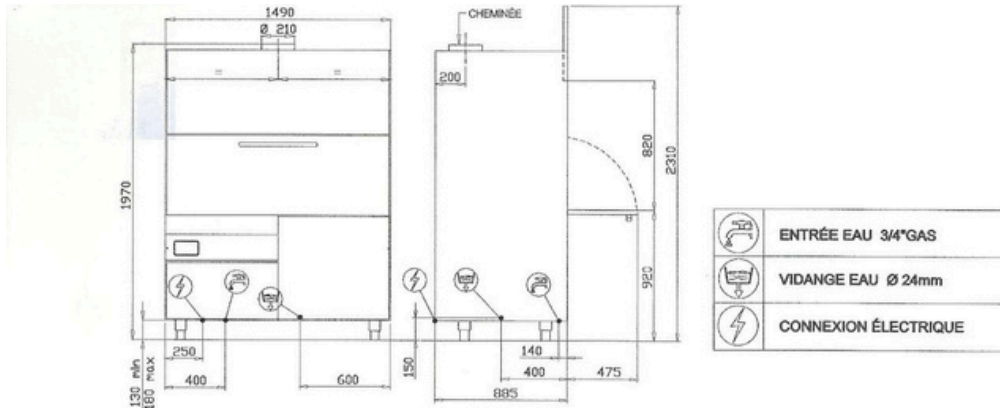





*Photos non contractuelles*



# ARMOIRE DE LAVAGE FRONTALEMODELE 3 (Panier 1 350 x 725)

## DETAILS TECHNIQUES



	ENTRÉE EAU 3/4" GAS
	VIDANGE EAU Ø 24mm
	CONNEXION ÉLECTRIQUE

Données techniques				
Dimensions externes				
Largeur	1490 mm			
Profondeur	885 mm			
Hauteur(pieds vissés)	1790/2310(porte ouvert) mm			
Poids net (version basic)	320 kg			
Voltage	400V 3N 50Hz			
Puissance max. absorbée	14800 W			
Dureté de l'eau	2-8 °F			
Pression de l'eau d' alimentation	200-400 kPa			
Passage utile et paniers				
Hauteur max paniers	820 mm			
Dimension paniers	1350x725 mm			
Paniers inclus	1XC86/A - 1XC97/A - 1X93600			
N° cycles (min)	1 (3)	2 (6)	3 (9)	4 (12)
Alimentation eau 55°C				
production paniers(*) <sup>(1)</sup> Paniers/h	20	10	6	5
Alimentation eau 10°C				
production paniers(*) <sup>(1)</sup> Paniers/h	20	10	6	5
Consommation eau par cycle	8,6 L			
Débit surchauffeur	20 L			
Résistance surchauffeur	9000 W			
Témpérature rinçage (fixé)	85°C			
Débit cuve	120 L			
Résistance cuve	9000 W			
Témpérature cuve (fixé)	55°C			
Puissance pompe de lavage	2900 W (950 L/min <sup>***</sup> ) x 2			
Puissance pompe de rinçage	250 W (150 L/min <sup>***</sup> )			
Pompe de vidange (option)	190 W (120 L/min <sup>***</sup> )			
Bruit	71,9 dB(A)			

(\*) avec thermo stop de série

(<sup>\*\*\*</sup>) Débit maximum pompe

## OPTIONS

Inclus: un panier de lavage de 1350 x 725

- Pompe de vidange : 190W (120L/min)
- Panier de lavage supplémentaire / Casiers ou supports sur mesure

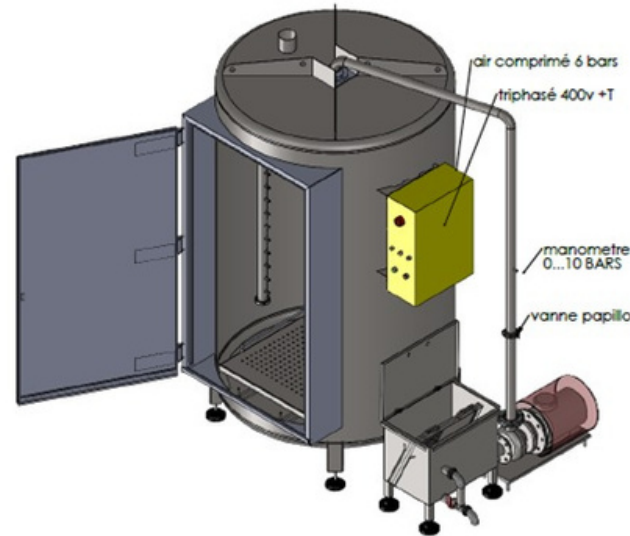


# ARMOIRE DE LAVAGE POUR PILE DE CLAIES ET MATERIEL DE FROMAGERIE SUR MESURE UNIQUEMENT

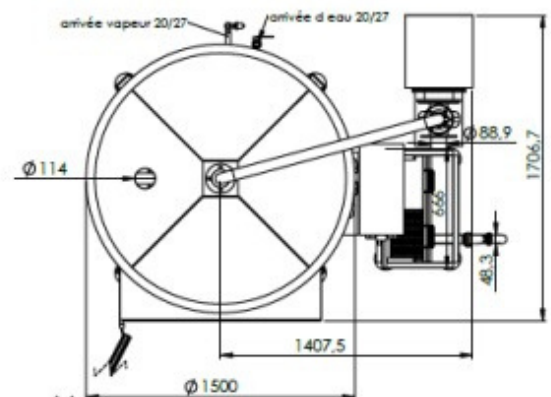
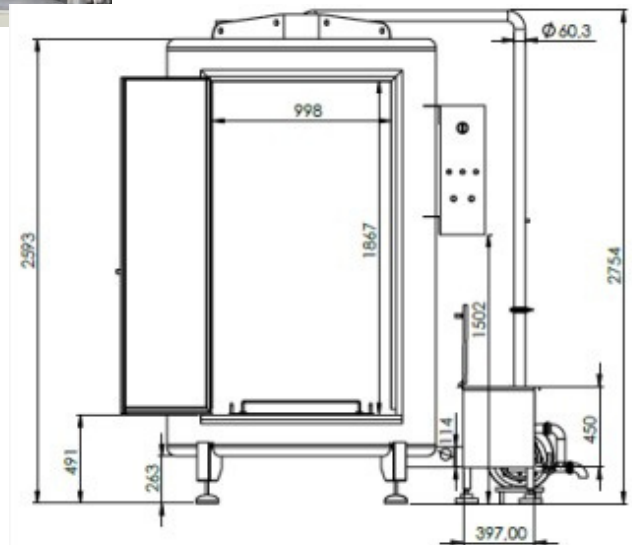
## POUR QUELLE UTILISATION ?

Permet de laver le matériel et les accessoires de laiterie et fromagerie, les piles de claies, les moules, bloc-moules, les plateaux. Positionnée en fosse, elle se charge directement avec un chariot.

Utilisable également dans dans toutes industries agroalimentaires (transformaton de la viande, boulangerie industrielle..)



*Photos non contractuelles*



## OPTIONS

- Energie : Eau chaude ou vapeur
- Paniers de lavage/cadres de lavage selon fiche A004 O
- Résistance pour chauffage du bain marie 18 kw
- Chariot de levage



## ARMOIRE DE LAVAGE POUR PILE DE CLAIES ET MATERIEL DE FROMAGERIE

### DETAILS TECHNIQUES

#### MATERIEL A LAVER

- **Cadence de lavage** : 1 cycle de 15 à 20 minutes. (A ajuster en fonction du degré de salissures)
- **Cycle de travail** : Lavage chaud 60° avec pompe en circuit fermé. (Le rinçage s'effectue manuellement à l'extérieur de la cabine)
- **Energie** : Electricité 380 TRI 8 Kw
- **Type de matériel à laver** : Claies inox standard et/ou 2 paniers Avedemil pour des moules individuels et/ou cadres de rangements pour blocs moules, plateaux etc.

#### ARMOIRE DE LAVAGE

- **Machine type armoire verticale** montée sur 4 pieds réglables. L'ensemble conçu entièrement en acier inoxydable 304.
- Positionnable en fosse pour un chargement direct avec chariot.

#### PRINCIPE DE LAVAGE

- Deux rampes mobiles munies de jets spéciaux tournent autour du matériel à laver (exemple : pile de claies) qui est entreposé sur la plateforme, à l'intérieur de la machine.
- La pression exercée par la pompe de lavage provoque la rotation des rampes.

#### DEROULEMENT DES CYCLES DE TRAVAIL

Enfournement manuel des chariots dans l'armoire. Mise en route manuelle :

- Lavage chaud avec pompe de circulation et bac de recyclage
- Arrêt automatique du cycle avec voyant de signalisation
- Sortie manuelle des piles de claies

Le cycle est temporisé et programmé. Des voyants lumineux apparents, placés sur l'armoire électrique vous indiquent le déroulement des opérations.

#### BAC DE LAVAGE

- Equipée d'un caisson décanteur avec :
  - 1 grille à l'aspiration de la pompe
  - 1 trop plein
  - 1 vidange totale
- Chauffage par circuit immergé (eau chaude ou vapeur).
- Thermomètre en façade.
- La machine est équipée d'une pompe centrifuge avec capot inox Puissance 8 kw (à confirmer à la commande).
- Une armoire électrique étanche renferme la parte de commande (Les liaisons par câbles entre l'armoire et les différents organes sont prévues).

