



**TÚNELES
&
ARMARIOS
LAVADO**



**TUNNEL
&
CABINET
WASHING
EQUIPMENT**



**TUNNELS
&
ARMOIRES
LAVAGE**



TÚNEL LAVADO CAJAS

La máquina está diseñada para limpiar cajas de plástico. Fabricada totalmente en acero inoxidable, norma DIN 1.4301 (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

El proceso de lavado se realiza por medio de una bomba centrífuga y boquillas ajustables. El agente de limpieza se puede añadir de forma manual o automáticamente antes del arranque del equipo. Se puede incorporar como opción. El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague.

El tanque principal está equipado con filtro (filtro de tambor - opcional). El calentamiento del agua se puede realizar por medio de calentadores eléctricos o inyección de vapor.

Ajustable por medio de termostato entre 30-60°C.

El agua utilizada durante el proceso de aclarado es posteriormente llevada al tanque principal y por lo tanto el agua en su interior se actualiza constantemente. La bomba centrífuga está equipada con un seguro de trabajo en seco.

Las cajas se transportan por mediación de cadena y con regulación de velocidad. El motor reductor está equipado con un conector deslizante para evitar lesiones al personal eventual sobre la cadena de transporte

El panel de control se puede montar a la izquierda o a la derecha de la máquina según necesidades.

Para quitar etiquetas pegadas, se puede equipar un módulo de lavado a alta presión – 150 ÷ 200 bar – opcional.

Se pueden fabricar equipos especiales en función de las necesidades del cliente.



WASHING MACHINE FOR CRATES

The washing machine is designed to clean plastic boxes. It is made entirely of stainless steel, 1.4301 DIN (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

The washing process is performed by means of a centrifugal pump and adjustable nozzles. The proper cleaning agent is added manually in the feed tank before starting the machine. As an option automatic dosing of the cleaning agent can be provided. Washing is performed by water circulation in a closed filtered cycle. General water supply is used for rinsing.

The main tank is equipped with manually cleaned filter (drum filter – option) for catching the bigger soils. The water (cleaning agent) for washing is heated by means of electric heaters or a steam injector.

The desired water temperature for washing can be adjusted between 30-60°C via a thermostat.

The water used during the rinsing process is afterwards led away into the main tank and thus the water inside is constantly refreshed. The centrifugal pump is equipped and ensured against working in the dry.

The crates are transported through the various washing zones by a motor driven transport chain. The transport speed is smoothly adjustable. The gear motor is equipped with a sliding connector to prevent eventual injuries to the personnel from the transport chain.

The control panel can be mounted either on the left or on the right side of the machine in accordance with the customer requirements.

If it is necessary to remove the labels glued on plastic crates, the machine can be equipped with a high-pressure washing module – 150 + 200 bar – option.

It is possible non-standard equipment depending on the customers' needs and requirements to be produced.



MACHINE A LAVER POUR CAISSE

La machine à laver couloirs est désignée pour nettoyer les caisses plastiques. Elle est entièrement faite en acier inoxydable, 1.4301 DIN (AISI 304) classée avec permission de contact avec la nourriture – en accord avec les normes.

Le processus de nettoyage fonctionne au moyen d'une pompe centrifugeuse et de gicleurs ajustables. L'agent de nettoyage convenable est ajouté manuellement dans son réservoir avant de démarrer la machine. Un doseur automatique d'agent de nettoyage peut être fourni comme option. Le lavage s'exécute par la circulation de l'eau dans un cycle fermé et filtre. L'alimentation générale en eau est utilisée pour le rinçage.

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Le réservoir principal est équipé avec un filtre se nettoyant manuellement (filtre tambour – option) pour attraper la plus grosse saleté. L'eau (agent nettoyant) pour nettoyer est chauffée au moyen de résistances électriques ou d'un injecteur à vapeur.

La température de lavage désirée de l'eau peut être ajustée entre 30-60°C à l'aide d'un thermostat.

Les eaux usées durant le processus de rinçage sont ensuite évacuées dans le réservoir principal ainsi l'eau à l'intérieur est constamment remplacée. La pompe centrifugeuse est assurée et équipée contre le travail à sec (sans eau).

Les caisses sont transportées à travers les diverses zones de nettoyages par un moteur qui commande la chaîne de transport. La vitesse du transport est sans aucun problème ajustable. Le moteur est équipé avec une diapositive de connexion pour prévenir d'éventuelles blessures sur le personnel causées par la chaîne de transport.

Le panneau de contrôle peut être monté aussi bien sur le côté gauche ou droit de la machine en accord avec les exigences de l'utilisateur.

S'il est nécessaire d'enlever les étiquettes collées sur les caisses plastiques If, la machine peut être équipée avec un module de nettoyage à haute pression – 150 ÷ 200 bar – en option.

Il est possible qu'un équipement non-standard dépendant des besoins et exigences de l'utilisateur soit fabriqués.



Washing machines, capacity max. 320 crates

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

TÚNEL LAVADO CAJAS WASHING MACHINES FOR CRATES MACHINE A LAVER POUR CAISSE

Art. No.	STRM	20.0001.03	20.1001.03	20.0001.00	20.1001.00	20.0002.00	20.1002.00	20.0003.00	20.1003.00
Dimensions (L,W,H-mm)		2990/1050/1620		2990/1050/1620		3445/1050/1620		3445/1300/1670	
Designation		crates max 600/400/400 mm		crates max 600/400/400 mm		crates max 600/400/400 mm		crates max 600/400/400 mm	
Capacity- pcs/h*		80-100		100-140		180-240		260-320	
Filter - band/drum		no/no		no/no		no/no		no/no	
Dosing/ventilation		no/no		no/no		no/no		no/no	
Pre-washing/air-drying		no/no		no/no		no/no		no/no	
Heating- electricity/steam		14 kW/no	3-12 bar/135°C	14 kW/no	3-12 bar/135°C	22 kW/no	3-12 bar/135°C	22 kW/no	3-12 bar/135°C
Washing nozzles adjustable/fixed		18/no		18/no		38/no		38/no	
Tank Volume		150		200		300		400	
Pump		1.5 Kw/10 m³/h/2-2.5 bar		2.2 kW/14 m³/h/3 bar		4 kW/33 m³/h/3 bar		4 kW/33 m³/h/3 bar	
Drive - kW		no		0.18		0.25			
Installed power - kW		16	2	17	3	27	5		
Power supply - electricity/water/steam/compressed air/drain		3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50		3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50		3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50			
Miscellaneous		Manual crates moving						Cross crates moving	

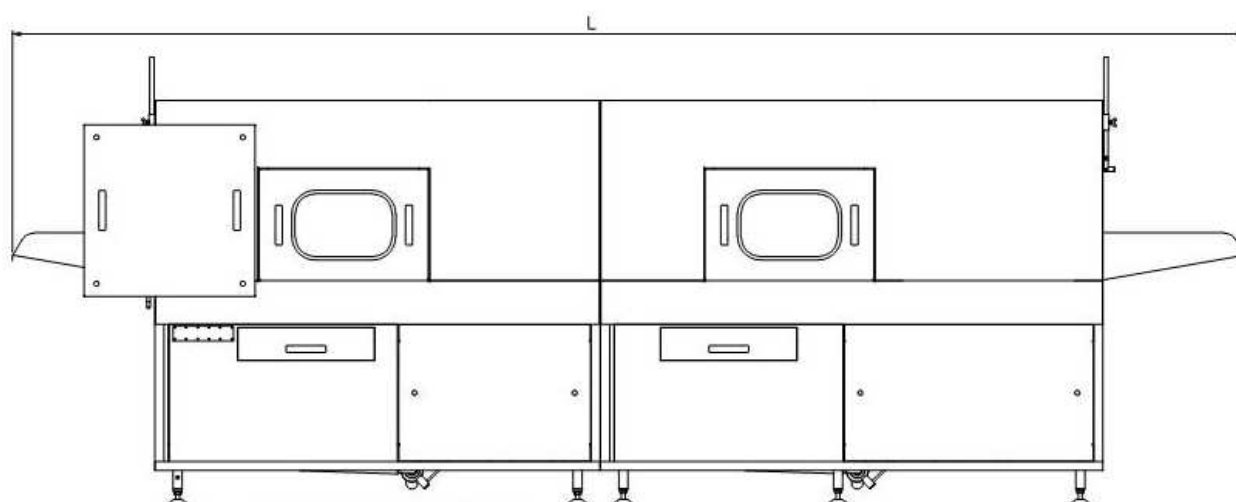
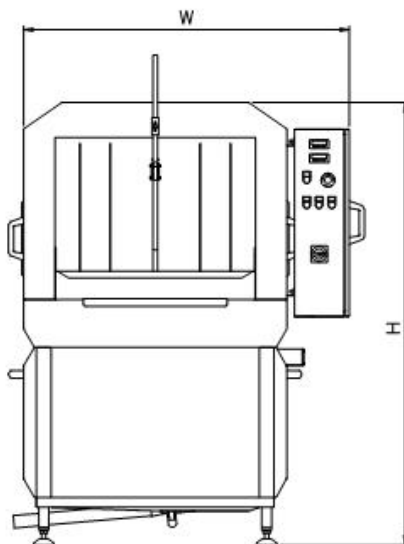
* La capacidad de producción es regulable.

* Machine capacity can be regulated

* La capacité de la machine peut être réglée



Machines for washing, capacity max. 600 crates



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Art. No.	STRM-20.0004.00	STRM-20.1004.00	STRM-20.0006.00	STRM-20.1006.00
Dimensions (L,W,H-mm)	5395/1050/1620	5395/1050/1620	5395/1300/1670	5395/1300/1670
Designation	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm
Capacity- pcs/h*	380-450	380-450	520-600	520-600
Filter - band/drum	no/no	no/no	no/no	no/no
Dosing/ventilation	no/no	no/no	no/no	no/no
Pre-washing/air-drying	yes/no	yes/no	yes/no	yes/no
Heating- electricity/steam	44 kW/no	no/3-12 bar/135°C	44 kW/no	no/3-12 bar/135°C
Installed power - kW	53	9	53	9
Washing nozzles pre-wash adjustable/fixed	38/no	38/no	38/no	38/no
Tank Volume pre-wash	300	300	400	400
Pump pre-wash	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar
Washing nozzles main wash adjustable/fixed	38/no	38/no	38/no	38/no
Tank Volume main wash	300	300	400	400
Pump main wash	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar
Drive - kW	0.37	0.37	0.37	0.37
Power supply - electricity/water/steam/co mpressed air/drain	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-12 bar/135°C, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-12 bar/135°C, Channel DN50
Miscellaneous				

- * La capacidad de producción es regulable.
- * Machine capacity can be regulated
- * La capacité de la machine peut être réglée



STRM- 25.1100.20

**Volteador de cajas
Boxes overturner
Turner de boîtes**

**EQUIPOS NO ESTÁNDAR
NON STANDARD EQUIPMENTS
NO EQUIPEMENT STANDARD**



STRM-20.0002.26 - Rampa de entrada y salida - 1200 mm, sobre ruedas
STRM-20.0002.26 - Incoming and outgoing chute - 1200 mm, on wheels
STRM-20.0002.26 - Rampe d'entrée et de sortie - 1200 mm avec roues



STRM- 20.1032.25 - Crates for fruits , 25 pieces tied
STRM-20.1032.25 - Cajas para frutas, 25 piezas atadas
STRM-20.1032.25 - Caisses pour fruits, 25 pièces attachées

**EQUIPOS NO ESTÁNDAR
NON STANDARD EQUIPMENTS
NO EQUIPEMENT STANDARD**



**STRM-23.1013.00 – boxes and forms
STRM-23.1013.00 - cajas y formas
STRM-23.1013.00 - boîtes et formes**



**STRM- 20.1003.00 – cajas no standard
STRM- 20.1003.00 - nonstandard crates
STRM-20.1003.00 - caisses non standard**



**STRM- 20.1032.25 – Lavadora para cajas de plástico -
(cajas de 25 uds. para las bayas) individuales y packs**

**STRM-20.1032.25 – Washing machine for plastic crates –
single and packs (25 pcs. crates for berries)**

**STRM-20.1032.25 - Machine à laver pour les caisses en plastique -
(caisses de 25 pcs. des baies) et packs**



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Art. No.	STRM-20.0002.26	STRM-20.0001.11	STRM-20.7011.00	STRM-20.0003.00
Dimensions (L,W,H-mm)	4600/1100/1770	2990/1150/1620 30	85/1110/1720	3157/1307/1770
Designation	crates max 600/400/400 mm	crates max 480/480/280 mm	boxes-240 mm height, Ø280; 195 mm, Ø230	crates max 600/400/400 mm
Capacity- pcs/h*	180-240	100-140	100-140	260-320
Filter - band/drum	no/no	no/no	no/no	no/no
Dosing/ventilation	no/no	no/no	no/no	no/no
Pre-washing/air-drying	no/no	no/no	no/no	no/no
Heating- electricity/steam	22 kW/no	22 kW/no	8,5 kW/no	22 kW/no
Washing nozzles pre-wash adjustable/fixed	38/no	16/no	38/no	38/no
Tank Volume pre-wash	300	200	200	400
Pump pre-wash	4 kW 33 m³/h 3 bar	2,2 kW 14m³/h 3 bar	2,2 kW 14m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar
Drive - kW	0.25	0.18	0.18	0.25
Installed power - kW	27	25	23	27
Power supply - electricity/water/steam/co mpressed air/drain	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50
Miscellaneous	chute – 1200 mm, on wheels, without pressure sensor, separate water outlets	nonstandard crates, with two moving chains	for boxes	Without incoming chute, out coming chute – 900x800 mm, plastic runners

Art. No.	STRM-20.1032.25	STRM-20.1003.00	STRM-20.1013.00
Dimensions (L,W,H-mm)	3950/1080/2100	3448/1367/1768	3445/2200/1620
Designation	crates for fruits , 25 pieces tied	crates – 510/420/150, 530/350/310 mm	boxes max. 300/300/380, forms max. 250/250/150mm
Capacity- pcs/h*	180-240	260-320	260-320
Filter - band/drum	no/no	no/no	no/no
Dosing/ventilation	yes/yes	no/no	no/no
Pre-washing/air-drying	no/no	no/no	no/no
Heating- electricity/steam	18 kW/no	no/3-10 bar/135°C	no/3-10 bar/135°C
Washing nozzles pre-wash adjustable/fixed	38/no	38/no	38/no
Tank Volume pre-wash	300	400	400
Pump pre-wash	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar
Drive - kW	0.37	0.25	0.25
Installed power - kW	23	4.5	4.5
Power supply - electricity/water/steam/co mpressed air/drain	3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, Channel DN50	3x400 V,50Hz/water min. 3 bar/ 3-10 bar, 135°C / drain DN50	3x400 V,50Hz/water min. 3 bar/ 3-10 bar, 135°C / drain DN50
Miscellaneous	crates for fruits , 25 pieces tied	nonstandard crates	Empty cheese boxes, cheese forms, pads, leads

- * La capacidad de producción es regulable.
- * Machine capacity can be regulated
- * La capacité de la machine peut être réglée



TÚNEL LAVADO CAJAS CON MÓDULO DE SECADO

La máquina está diseñada para limpiar cajas de plástico, palets, cubetas, etc.

Fabricada totalmente en acero inoxidable, norma DIN 1.4301 (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

La máquina en opción puede llevar un módulo de ventiladores. (Opcional)

El secado se realiza por medio de válvulas de centrifugado a presión.

El proceso de lavado se realiza por medio de una bomba centrífuga y boquillas ajustables. El agente de limpieza se puede añadir de forma manual o automáticamente antes del arranque del equipo. Se puede incorporar como opción. El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague.

El tanque principal está equipado con filtro (filtro de tambor - opcional) para la retirada de residuos groseros. La bomba centrífuga está equipada con un seguro de trabajo en seco.

El calentamiento del agua se puede realizar por medio de calentadores eléctricos o inyección de vapor. Ajustable por medio de termostato entre 30-60°C.

El agua utilizada durante el proceso de aclarado es posteriormente llevada al tanque principal y por lo tanto el agua en su interior se actualiza constantemente.

Las cajas se transportan por mediación de cadena y con regulación de velocidad. El motor reductor está equipado con un conector deslizante para evitar lesiones al personal eventual sobre la cadena de transporte. El panel de control se puede montar a la izquierda o a la derecha de la máquina según necesidades.

Para quitar etiquetas pegadas, se puede equipar un módulo de lavado a alta presión – 150 ÷ 200 bar – opcional.

Se pueden fabricar equipos especiales en función de las necesidades del cliente.



WASHING MACHINE FOR BOXES WITH AIR-DRY MODULE

The pass-through washing machine is designed to clean plastic boxes, pallets, buckets, etc.

It is made entirely of stainless steel, 1.4301 DIN (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

The machine is with air-dry and ventilation module (option). Drying is performed by means of high pressure centrifugal valves.

Washing is performed by means of a centrifugal pump and adjustable nozzles. The proper cleaning agent is added manually in the feed tank before starting the machine. As an option automatic dosing of the cleaning agent can be provided. Washing is performed with water circulation in closed filtered cycle. For rinsing is used general water supply. The main tank is equipped with manually cleaned filter (drum filter – option) for catching the bigger soils. The centrifugal pump is equipped and ensured against working in the dry.

The water (cleaning agent) for washing is heated by means of electric heaters or steam injector. The desired temperature of the water for washing can be adjusted between 30-60°C via a thermostat. The water used during the rinsing process is afterwards lead away into the main tank and thus the water inside is constantly refreshed.

The containers are transported through the various washing zones by a motor driven transport chain. The transport speed can be adjusted on the machine control panel depending on how dirty the respective containers are. The gear motor is equipped with a sliding connector to prevent eventual injuries to the personnel from the transport chain. The control panel can be mounted either on the left or on the right side of the machine in accordance with the customer requirements.

If it is necessary to remove the labels glued on plastic boxes, the machine can be equipped with a high-pressure washing module – 150 ÷ 200 bar – option.

It is possible non-standard equipment depending on the customers` needs and requirements to be produced.



MACHINE A LAVER POUR CAISSE AVEC MODULE D'AIR SEC

La machine à laver couloirs est désignée pour nettoyer les caisses plastiques, palettes, seaux, etc.

Elle est entièrement faite en acier inoxydable, 1.4301 DIN (AISI 304) classée avec permission de contact avec la nourriture – en accord avec les normes.

La machine est avec un module de ventilation d'air sec (option). Le séchage est effectué avec vannes centrifuges de pression.

Le processus de nettoyage fonctionne au moyen d'une pompe centrifugeuse et de gicleurs ajustables. L'agent de nettoyage convenable est ajouté manuellement dans son réservoir avant de démarrer la machine. Un doseur automatique d'agent de nettoyage peut être fourni comme option. Le lavage s'exécute par la circulation de l'eau dans un cycle fermé et filtré. L'alimentation générale en eau est utilisée pour le rinçage.

Le réservoir principal est équipé avec un filtre se nettoyant manuellement (filtre tambour – option) pour attraper la plus grosse saleté. L'eau (agent nettoyant) pour nettoyer est chauffée au moyen de résistances électriques ou d'un injecteur à vapeur.

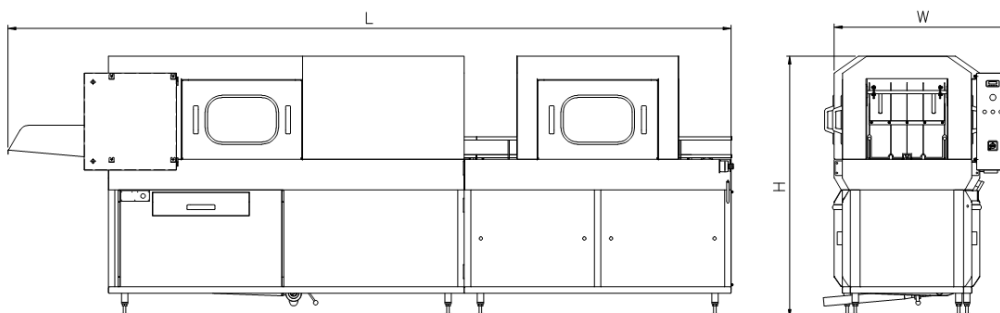
La température de lavage désirée de l'eau peut être ajustée entre 30-60°C à l'aide d'un thermostat. Les eaux usées durant le processus de rinçage sont ensuite évacuées dans le réservoir principal ainsi l'eau à l'intérieur est constamment remplacée. La pompe centrifugeuse est assurée et équipée contre le travail à sec (sans eau).

Les caisses sont transportées à travers les diverses zones de nettoyages par un moteur qui commande la chaîne de transport. La vitesse du transport est sans aucun problème ajustable. Le moteur est équipé avec une diapositive de connexion pour prévenir d'éventuelles blessures sur le personnel causées par la chaîne de transport.

Le panneau de contrôle peut être monté aussi bien sur le côté gauche ou droit de la machine en accord avec les exigences de l'utilisateur.

S'il est nécessaire d'enlever les étiquettes collées sur les caisses plastiques, la machine peut être équipée avec un module de nettoyage à haute pression – 150 ÷ 200 bar – en option.

Il est possible qu'un équipement non-standard dépendant des besoins et exigences de l'utilisateur soit fabriqué.



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

TÚNEL LAVADO CAJAS CON MÓDULO DE SECADO WASHING MACHINE FOR BOXES WITH AIR-DRY MODULE MACHINE A LAVER POUR CAISSE AVEC MODULE D'AIR SEC

Art. No.	STRM-20.0202.00	STRM-20.1202.00	STRM-20.0203.00	STRM-20.1203.00
Dimensions (L,W,H-mm)	4625/1125/1620	4625/1125/1620	4625/1375/1770	4625/1375/1770
Designation	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm
Capacity- pcs/h*	180-240	180-240	260-320	260-320
Filter - band/drum	no/no	no/no	no/no	no/no
Dosing/ventilation	no/no	no/no	no/no	no/no
Pre-washing/air-drying	no/2x2.2	no/2x2.2	no/2x2.2	no/2x2.2
Heating- electricity/steam	22 kW/no	no/3-12 bar/135°C	22 kW/no	no/3-12 bar/135°C
Washing nozzles adjustable/fixed	38/no	38/no	38/no	38/no
Tank Volume	300	300	400	400
Pump	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar
Drive - kW	0.37	0.37	0.37	0.37
Installed power - kW	31	9	31	9
Power supply - electricity/water/steam/compressed air/drain	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-12 bar/135°C, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-12 bar/135°C, Channel DN50
Miscellaneous				

- * La capacidad de producción es regulable.
- * Machine capacity can be regulated
- * La capacité de la machine peut être réglée

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

TÚNEL LAVADO CAJAS CON MÓDULO DE SECADO WASHING MACHINE FOR BOXES WITH AIR-DRY MODULE MACHINE A LAVER POUR CAISSE AVEC MODULE D'AIR SEC

Art. No.	STRM-20.0204.00	STRM-20.1204.00	STRM-20.0206.00	STRM-20.1206.00	STRM- 20.1316.32
Dimensions (L,W,H-mm)	6575/1125/1620	6575/1125/1620	6575/1375/1770	6575/1375/1770	6030/1460/1870
Designation	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates – 600x400x250, 520x400x140 mm
Capacity- pcs/h*	380-450	380-450	520-600	520-600	520-600
Filter - band/drum	no/no	no/no	no/no	no/no	no/yes
Dosing/ventilation	no/no	no/no	no/no	no/no	yes/no
Pre-washing/air-drying	yes/3x2.2	yes/3x2.2	yes/3x2.2	yes/3x2.2	yes/yes
Heating- electricity/steam	44 kW/no	no/3-12 bar/135°C	44 kW/no	no/3-12 bar/135°C	no/3-12 bar/135°C
Installed power - kW	60	16	60	16	16
Washing nozzles pre-wash adjustable/fixed	38/no	38/no	38/no	38/no	38
Tank Volume pre-wash	300	300	400	400	400
Pump pre-wash	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33m³/h 3 bar	2 kW 33 m³/h 3 bar	2 kW 33 m³/h 3 bar	2 kW 33 m³/h 3 bar
Drive - kW	0.55	0.55	0.55	0.55	0,75
Power supply - electricity/water/steam/compressed air/drain	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-10 bar 135°C, drain DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-10 bar 135°C, drain DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-10 bar 135°C, drain DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-10 bar 135°C, drain DN50	3x400 V/50Hz, Water min 2 bar, Steam 3-10 bar 135°C, drain DN50
Miscellaneous		Cross crates moving		Cross crates moving	with crates counter, flange.

* La capacidad de producción es regulable.

* Machine capacity can be regulated

* La capacité de la machine peut être réglée

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE



STRM-20.0213.00– Para 240 cajas
STRM-20.0213.00 – For 240 crates
STRM-20.0213.00 – Pour 240 boîtes

STRM-20.0222.00
- para 240 cajas
- con ventilación
- puertas laterales
- interruptores seguridad

STRM-20.0222.00
- for 240 crates
- with ventilation
- metal lateral covers
- safety switches

STRM-20.0222.00
- pour 240 boîtes
- avec ventilation
- couvercles latéraux en métal
- interrupteurs de sécurité



STRM-20.0202.00
- para 240 cajas
- con ventilación
- puertas laterales

STRM-20.0202.00
- for 240 crates
- with ventilation
- metal lateral covers

STRM-20.0202.00
- pour 240 boîtes
- avec ventilation
- couvercles latéraux en métal

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT - EQUIPEMENT NETTOYAGE



**STRM-20.0206.00– Para 600
cajas**
**STRM-20.0206.00 – For 600
crates**
**STRM-20.0206.00 – Pour 600
boîtes**

STRM-20.1316.32
- para 600 cajas
- filtro tambor
- contador de cajas

STRM-20.1316.32
- for 600 crates
- drum filter
- crates counter

STRM-20.1316.32
- pour 600 boîtes
- filtre à tambour
- compteur de boîtes



STRM-20.0226.00
- para 600 cajas
- con ventilación

STRM-20.0226.00
- for 600 crates
- with ventilation

STRM-20.0226.00
- pour 600 boîtes
- avec ventilation



TÚNEL LAVADO CAJAS CON SISTEMA UN SOLO OPERARIO

La máquina es tipo túnel de lavado. Está diseñada para limpiar cajas de plástico de una altura de 150 mm. y una longitud de 400 mm.

El proceso de lavado se realiza por medio de una bomba centrífuga y boquillas ajustables. El agente de limpieza se puede añadir de forma manual o automáticamente antes del arranque del equipo. Se puede incorporar como opción. El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague.

El tanque principal está equipado con filtro (filtro de tambor - opcional) para la retirada de residuos groseros. La bomba centrífuga está equipada con un seguro de trabajo en seco.

El calentamiento del agua se puede realizar por medio de calentadores eléctricos o inyección de vapor. Ajustable por medio de termostato entre 30-60°C.

El agua utilizada durante el proceso de aclarado es posteriormente llevada al tanque principal y por lo tanto el agua en su interior se actualiza constantemente.

Las cajas se transportan por mediación de cadena y con regulación de velocidad. El motor reductor está equipado con un conector deslizante para evitar lesiones al personal eventual sobre la cadena de transporte. El panel de control se puede montar a la izquierda o a la derecha de la máquina según necesidades.

Para quitar etiquetas pegadas, se puede equipar un módulo de lavado a alta presión – 150 + 200 bar – opcional.

Se pueden fabricar equipos especiales en función de las necesidades del cliente.



WASHING MACHINE FOR PLASTIC CRATES WITH TURNING MECHANISM

This is a tunnel type washing machine. It is designated for plastic crates with a min height to 150 mm and max height of 400mm washing.

The washing process is performed by means of a centrifugal pump and adjustable nozzles. The proper cleaning agent is added manually in the feed tank before starting the machine. As an option automatic dosing of the cleaning agent can be provided. Washing is performed with water circulation in a closed filtered cycle. General water supply is used for rinsing.

The main tank is equipped with manually cleaned filter (drum filter – option) for catching the bigger soils. The water (cleaning agent) for washing is heated by means of electric heaters or a steam injector.

The desired water temperature for washing can be adjusted between 30-65°C via a thermostat.

The water used during the rinsing process is afterwards led away into the main tank and thus the water inside is constantly refreshed. The centrifugal pump is equipped and ensured against working in the dry.

The crates are transported through the various washing zones by a motor driven transport chain. The transport speed is smoothly adjustable. The gear motor is equipped with a sliding connector to prevent eventual injuries to the personnel from the transport chain.

The control panel can be mounted either on the left or on the right side of the machine in accordance with the customer requirements.

The machine is standard equipped with a roller conveyor for loading the dirty crates. It allows only one operator to serve the machine.

If it is necessary to remove the labels glued on plastic crates, the machine can be equipped with a high-pressure washing module – 150 + 200 bar – option.

It is possible non-standard equipment depending on the customers' needs and requirements to be produced.



MACHINE A LAVER POUR CAISSE AVEC SYSTÈME D'UNE OPÉRATEUR

La machine à laver couloirs est type pour nettoyer les caisses plastiques avec une hauteur de 150 mm. et une longueur de 400mm.

Le processus de nettoyage fonctionne au moyen d'une pompe centrifugeuse et de gicleurs ajustables. L'agent de nettoyage convenable est ajouté manuellement dans son réservoir avant de démarrer la machine. Un doseur automatique d'agent de nettoyage peut être fourni comme option. Le lavage s'exécute par la circulation de l'eau dans un cycle fermé et filtre. L'alimentation générale en eau est utilisée pour le rinçage.

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Le réservoir principal est équipé avec un filtre se nettoyant manuellement (filtre tambour – option) pour attraper la plus grosse saleté. L'eau (agent nettoyant) pour nettoyer est chauffée au moyen de résistances électriques ou d'un injecteur à vapeur.

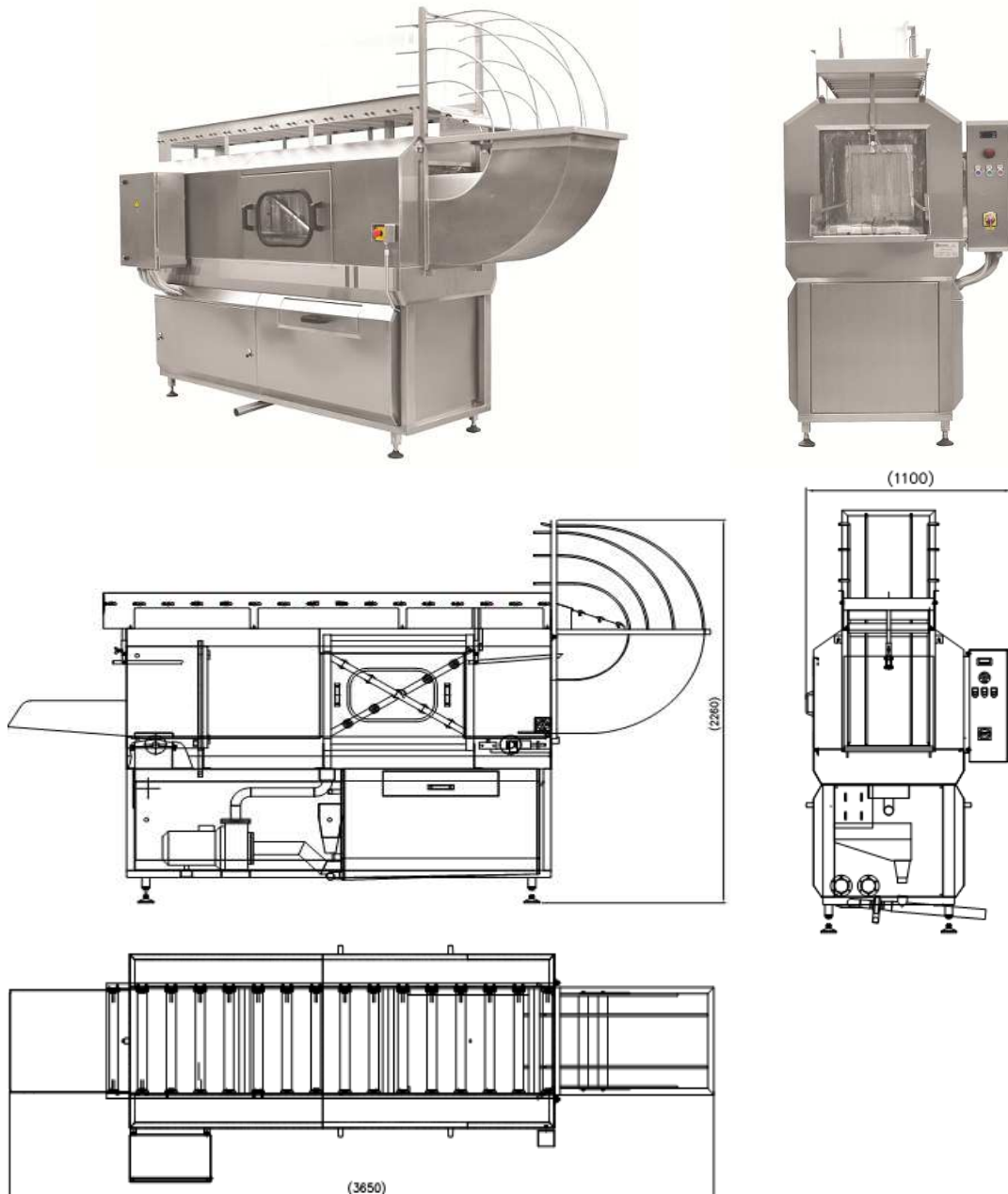
La température de lavage désirée de l'eau peut être ajustée entre 30-60°C à l'aide d'un thermostat. Les eaux usées durant le processus de rinçage sont ensuite évacuées dans le réservoir principal ainsi l'eau à l'intérieur est constamment remplacée. La pompe centrifugeuse est assurée et équipée contre le travail à sec (sans eau).

Les caisses sont transportées à travers les diverses zones de nettoyages par un moteur qui commande la chaîne de transport. La vitesse du transport est sans aucun problème ajustable. Le moteur est équipé avec une diapositive de connexion pour prévenir d'éventuelles blessures sur le personnel causées par la chaîne de transport.

Le panneau de control peut être monté aussi bien sur le côté gauche ou droit de la machine en accord avec les exigences de l'utilisateur.

S'il est nécessaire d'enlever les étiquettes collées sur les caisses plastiques If, la machine peut être équipée avec un module de nettoyage à haute pression – 150 + 200 bar – en option.

Il est possible qu'un équipement non-standard dépendant des besoins et exigences de l'utilisateur soit fabriqué.



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

TÚNEL LAVADO CAJAS CON SISTEMA UN SOLO OPERARIO WASHING MACHINE FOR PLASTIC CRATES WITH TURNING MECHANISM MACHINE A LAVER POUR CAISSE AVEC SYSTÈME D'UNE OPÉRATEUR

Art. No.	STRM-20.0001.20	STRM-20.1001.20	STRM-20.0002.20	STRM-20.1002.20	STRM-20.0002.27
Dimensions (L,W,H-mm)	3245/1050/2260	3245/1050/2260	3650/1050/2260	3650/1050/2260	3165/1065/2335
Designation	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 600/400/400 mm	crates max 490/690/210 mm
Capacity- pcs/h*	100-140	100-140	180-240	180-240	180-240
Filter - band/drum	no/no	no/no	no/no	no/no	no/no
Dosing/ventilation	no/no	no/no	no/no	no/no	yes/no
Pre-washing/air-drying	no/no	no/no	no/no	no/no	no/no
Heating- electricity/steam	14 kW/no	no/3-12 bar/135°C	22 kW/no	no/3-12 bar/135°C	2x8
Washing nozzles adjustable/fixed	18/no	18/no	38/no	38/no	38/no
Tank Volume	200	200	300	300	300
Pump	2.2 kW 14 m³/h 3 bar	2.2 kW 14 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar	4 kW 33 m³/h 3 bar
Drive - kW	0.18	0.18	0.25	0.25	0.25
Installed power - kW	17	3	27	5	21,5
Power supply - electricity/water/steam/compressed air/drain	3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, Steam 3-12 bar/135°C, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, Steam 3-12 bar/135°C, Channel DN50	3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, Channel DN50
Miscellaneous	roller conveyor for loading with turning device	roller conveyor for loading with turning device	roller conveyor for loading with turning device	roller conveyor for loading with turning device	on wheels; control panel – wall fixation; two stage heating – 8 and 16 kW

* La capacidad de producción es regulable.

* Machine capacity can be regulated

* La capacité de la machine peut être réglée



STRM-20.0001.20– Para 140 cajas
STRM-20.0001.20 – For 140 crates
STRM-20.0001.20 – Pour 140 boîtes

STRM-20.0002.20– Para 240 cajas
STRM-20.0002.20 – For 240 crates
STRM-20.0002.20 – Pour 240 boîtes



STRM-20.0002.27
- para 240 cajas
- con ruedas
- panel control – fijación pared
- calentamiento en dos etapas

STRM-20.0226.00
- for 240 crates
- on wheels
- control panel – wall fixation
-two-stage heating

STRM-20.0226.00
- pour 240 boîtes
- sur des roues
- panneau control-fixation murale
- chauffage en deux étapes



TÚNEL LAVADO CAJAS DE DOS LÍNEAS

La máquina está diseñada con dos líneas para limpiar cajas de plástico, palets, cubetas, etc. Fabricada totalmente en acero inoxidable, norma DIN 1.4301 (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

La máquina en opción puede llevar un módulo de ventiladores. (Opcional)

El proceso de lavado se realiza por medio de una bomba centrífuga y boquillas ajustables. El agente de limpieza se puede añadir de forma manual o automáticamente antes del arranque del equipo. Se puede incorporar como opción. El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague.

El tanque principal está equipado con filtro (filtro de tambor - opcional) para la retirada de residuos groseros. La bomba centrífuga está equipada con un seguro de trabajo en seco.

El calentamiento del agua se puede realizar por medio de calentadores eléctricos o inyección de vapor. Ajustable por medio de termostato entre 30-60°C.

El agua utilizada durante el proceso de aclarado es posteriormente llevada al tanque principal y por lo tanto el agua en su interior se actualiza constantemente.

Las cajas se transportan por mediación de dos túneles en paralelo por cadena y con regulación de velocidad. El motor reductor está equipado con un conector deslizante para evitar lesiones al personal eventual sobre la cadena de transporte. El panel de control se puede montar a la izquierda o a la derecha de la máquina según necesidades.

Para quitar etiquetas pegadas, se puede equipar un módulo de lavado a alta presión – 150 + 200 bar – opcional.

Se pueden fabricar equipos especiales en función de las necesidades del cliente.



TWO-ROW WASHING MACHINE

The washing machine is pass-through, with two rows designed to clean plastic boxes, pallets, buckets, etc.

It is made entirely of stainless steel, 1.4301 DIN (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

Washing is performed by means of a centrifugal pump and adjustable nozzles. The proper cleaning agent is added manually in the feed tank before starting the machine. As an option automatic dosing of the cleaning agent can be provided. Washing is performed with water circulation in closed filtered cycle. For rinsing is used general water supply. The main tank is equipped with manually cleaned filter (drum filter – option) for catching the bigger soils. The centrifugal pump is equipped and ensured against working in the dry.

The water (cleaning agent) for washing is heated by means of electric heaters or steam injector. The desired temperature of the water for washing can be adjusted between 30-60°C via a thermostat. The water used during the rinsing process is afterwards lead away into the main tank and thus the water inside is constantly refreshed.

The containers are transported through two parallel tunnels by a motor driven transport chain. The transport speed can be adjusted on the machine control panel depending on how dirty the respective containers are. The gear motor is equipped with a sliding connector to prevent eventual injuries to the personnel from the transport chain. The control panel can be mounted either on the left or on the right side of the machine in accordance with the customer requirements.

If it is necessary to remove the labels glued on plastic boxes, the machine can be equipped with a high-pressure washing module – 150 + 200 bar – option.

It is possible non-standard equipment depending on the customers` needs and requirements to be produced.



MACHINE A LAVER CAISSES AVEC DEUX LIGNES

La machine à laver couloirs est désignée avec deux lignes pour nettoyer les caisses plastiques, palettes, seaux, etc.

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Elle est entièrement faite en acier inoxydable, 1.4301 DIN (AISI 304) classée avec permission de contact avec la nourriture – en accord avec les normes.

La machine est avec un module de ventilation d'air sec (option). Le séchage est effectué avec vannes centrifuges de pression.

Le processus de nettoyage fonctionne au moyen d'une pompe centrifugeuse et de gicleurs ajustables. L'agent de nettoyage convenable est ajouté manuellement dans son réservoir avant de démarrer la machine. Un doseur automatique d'agent de nettoyage peut être fourni comme option. Le lavage s'exécute par la circulation de l'eau dans un cycle fermé et filtré. L'alimentation générale en eau est utilisée pour le rinçage.

Le réservoir principal est équipé avec un filtre se nettoyant manuellement (filtre tambour – option) pour attraper la plus grosse saleté. L'eau (agent nettoyant) pour nettoyer est chauffée au moyen de résistances électriques ou d'un injecteur à vapeur.

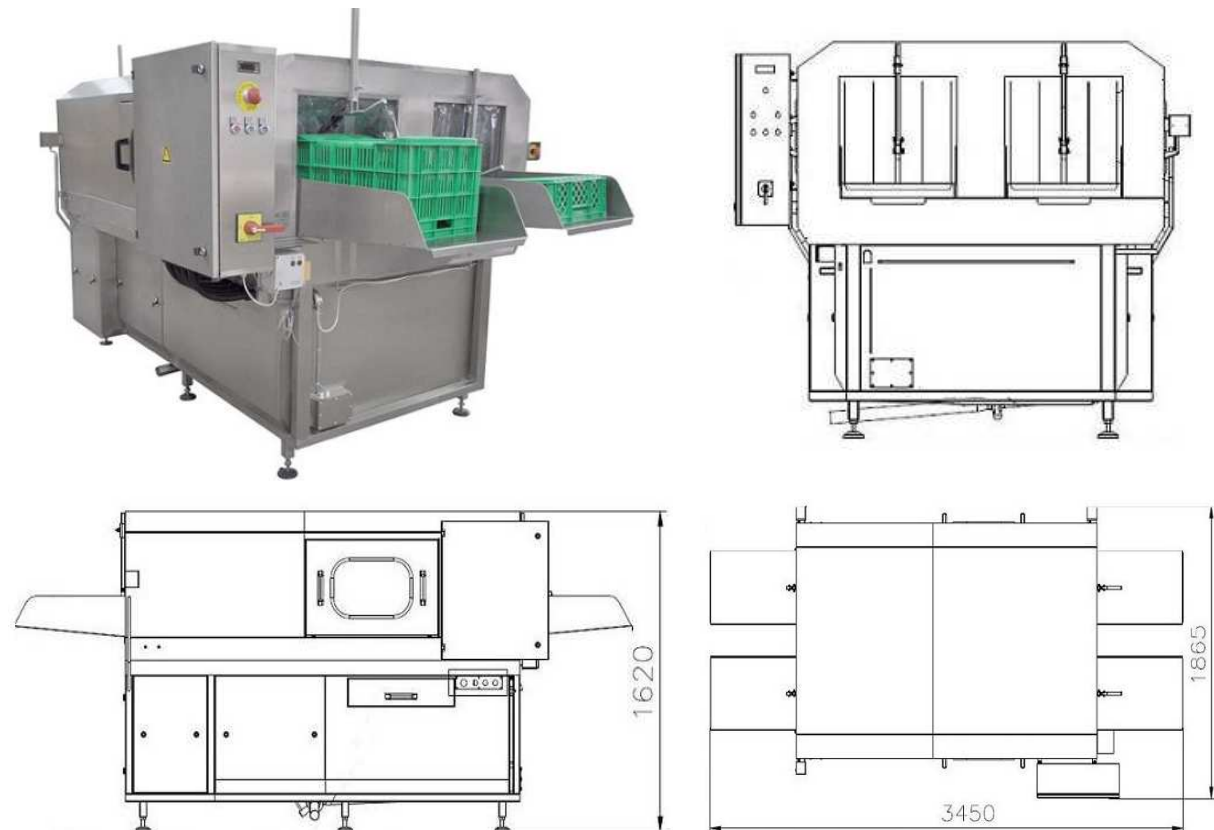
La température de lavage désirée de l'eau peut être ajustée entre 30-60°C à l'aide d'un thermostat. Les eaux usées durant le processus de rinçage sont ensuite évacuées dans le réservoir principal ainsi l'eau à l'intérieur est constamment remplacée. La pompe centrifugeuse est assurée et équipée contre le travail à sec (sans eau).

Les caisses sont transportées à travers de deux tunnels à laver par un moteur qui commande la chaîne de transport. La vitesse du transport est sans aucun problème ajustable. Le moteur est équipé avec une diapositive de connexion pour prévenir d'éventuelles blessures sur le personnel causées par la chaîne de transport.

Le panneau de contrôle peut être monté aussi bien sur le côté gauche ou droit de la machine en accord avec les exigences de l'utilisateur.

S'il est nécessaire d'enlever les étiquettes collées sur les caisses plastiques If, la machine peut être équipée avec un module de nettoyage à haute pression – 150 + 200 bar – en option.

Il est possible qu'un équipement non-standard dépendant des besoins et exigences de l'utilisateur soit fabriqué.



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Art. No. STRM	20.0009.22	20.1009.22	20.0159.22	20.1159.22	20.0159.23	20.1159.23
Dimensions (L,W,H-mm)	3450/1865/1620		5400/1945/1675		5400/1945/1675	
Designation (mm.)	crates max 600/400/400		crates max 600/400/400		crates max 600/400/400	
Capacity- pcs/h*	máx. 800		máx. 1150		máx. 1150	
Filter - band/drum	no/no		no/yes		no/yes	
Dosing/ventilation	no/no		yes/no		yes/no	
Pre-washing/air-drying	no/no		yes/no		yes/no	
Heating- pre-washing - electricity/steam	no	no	3x11 kW	3-10 bar/135°C	3x11 kW	3-10 bar/135°C
Heating- main washing - electricity/steam	4x11 kW	3-10 bar/135°C	4x11 kW	3-10 bar/135°C	4x11 kW	3-10 bar/135°C
Washing nozzles adjustable/fixed	no/no		2x76/no		2x76/no	
Tank Volume pre-wash	no		400		400	
Pump pre-wash	no		5.5 kW/48 m³/h/2,5 bar		5.5 kW/40 m³/h/3 bar	
Washing nozzles main wash adjustable	2x38/no		2x76/no		2x76/no	
Tank Volume main wash	400		400		400	
Drive - kW	2x0.37		0.75		0.55	
Pump main wash	7.5 kW/54 m³/h/3 bar		7.5 kW/54 m³/h/3 bar		7.5 kW/60 m³/h/4 bar	
Installed power - kW	53	10	92	15	92	15
Power supply - electricity/water/steam/compressed air/drain	3x400 V,50Hz/water min. 3 bar/3-10 bar,135°C / drain DN50		3x400 V,50Hz/water min. 3 bar/3-10 bar,135°C / drain DN50		3x400 V,50Hz/water min. 3 bar/3-10 bar,135°C / drain DN50	
Miscellaneous					with additional hatch for cleaning the drum filter, signal lamp, additional channels, common pre-wash and washing water channels, water transfer from the washing tank to the pre-wash	

- * La capacidad de producción es regulable.
- * Machine capacity can be regulated
- * La capacité de la machine peut être réglée



STRM – 20.009.22
 – con sistema automático de detergente
 STRM – 20.009.22
 – with automatic systems for detergent filling and dosing
 STRM - 20.009.22
 - avec systèmes automatiques de remplissage de détergent et de dosage

STRM – 20.0159.22
 – con sistema automático de detergente
 – filtro de tambor
 STRM – 20.009.22
 – with automatic systems for detergent filling and dosing
 – drum filter
 STRM - 20.009.22
 - avec systèmes automatiques remplissage détergent et de dosage
 - filtre à tambour



STRM – 20.0159.23
 – con sistema automático de detergente
 – filtro de tambor
 - portillón adicional para la limpieza filtro
 - luces de aviso
 STRM – 20.009.223
 – with automatic systems for detergent filling and dosing
 - additional hatch for cleaning the drum filter
 – drum filter
 - signal lamp
 STRM - 20.009.223
 - avec systèmes automatiques remplissage détergent et de dosage
 - filtre à tambour



TÚNEL LAVADO CAJAS Y PALETS

La máquina está diseñada para limpiar cajas de plástico **E1-E3 y palets H1**. Fabricada totalmente en acero inoxidable, norma DIN 1.4301 (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

El proceso de lavado se realiza por medio de una bomba centrífuga y boquillas ajustables. El agente de limpieza se puede añadir de forma manual o automáticamente antes del arranque del equipo. Se puede incorporar como opción. El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague.

El tanque principal está equipado con filtro (filtro de tambor - opcional). El calentamiento del agua se puede realizar por medio de calentadores eléctricos o inyección de vapor.

Ajustable por medio de termostato entre 30-60°C.

El agua utilizada durante el proceso de aclarado es posteriormente llevada al tanque principal y por lo tanto el agua en su interior se actualiza constantemente. La bomba centrífuga está equipada con un seguro de trabajo en seco.

Las cajas se transportan por mediación de cadena y con regulación de velocidad. El motor reductor está equipado con un conector deslizante para evitar lesiones al personal eventual sobre la cadena de transporte

El panel de control se puede montar a la izquierda o a la derecha de la máquina según necesidades.

Para quitar etiquetas pegadas, se puede equipar un módulo de lavado a alta presión – 150 + 200 bar – opcional.

Se pueden fabricar equipos especiales en función de las necesidades del cliente.



WASHING MACHINE FOR CRATES AND PALLETS

The washing machine is designed to clean plastic boxes **E1-E3 y palets H1**. It is made entirely of stainless steel, 1.4301 DIN (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

The washing process is performed by means of a centrifugal pump and adjustable nozzles. The proper cleaning agent is added manually in the feed tank before starting the machine. As an option automatic dosing of the cleaning agent can be provided. Washing is performed by water circulation in a closed filtered cycle. General water supply is used for rinsing.

The main tank is equipped with manually cleaned filter (drum filter – option) for catching the bigger soils. The water (cleaning agent) for washing is heated by means of electric heaters or a steam injector.

The desired water temperature for washing can be adjusted between 30-60°C via a thermostat.

The water used during the rinsing process is afterwards led away into the main tank and thus the water inside is constantly refreshed. The centrifugal pump is equipped and ensured against working in the dry.

The crates are transported through the various washing zones by a motor driven transport chain. The transport speed is smoothly adjustable. The gear motor is equipped with a sliding connector to prevent eventual injuries to the personnel from the transport chain.

The control panel can be mounted either on the left or on the right side of the machine in accordance with the customer requirements.

If it is necessary to remove the labels glued on plastic crates, the machine can be equipped with a high-pressure washing module – 150 + 200 bar – option.

It is possible non-standard equipment depending on the customers' needs and requirements to be produced.



MACHINE A LAVER POUR CAISSE ET PALETS

La machine à laver couloirs est désignée pour nettoyer les caisses plastiques **E1-E3 y palets H1**. Elle est entièrement faite en acier inoxydable, 1.4301 DIN (AISI 304) classée avec permission de contact avec la nourriture – en accord avec les normes.

Le processus de nettoyage fonctionne au moyen d'une pompe centrifugeuse et de gicleurs ajustables. L'agent de nettoyage convenable est ajouté manuellement dans son réservoir avant de

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

démarrer la machine. Un doseur automatique d'agent de nettoyage peut être fourni comme option. Le lavage s'exécute par la circulation de l'eau dans un cycle ferme et filtre. L'alimentation générale en eau est utilisée pour le rinçage.

Le réservoir principal est équipé avec un filtre se nettoyant manuellement (filtre tambour – option) pour attraper la plus grosse saleté. L'eau (agent nettoyant) pour nettoyer est chauffée au moyen de résistances électriques ou d'un injecteur à vapeur.

La température de lavage désirée de l'eau peut être ajustée entre 30-60°C à l'aide d'un thermostat.

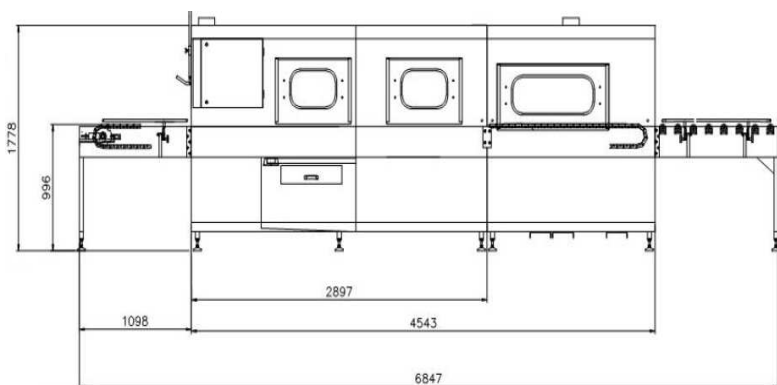
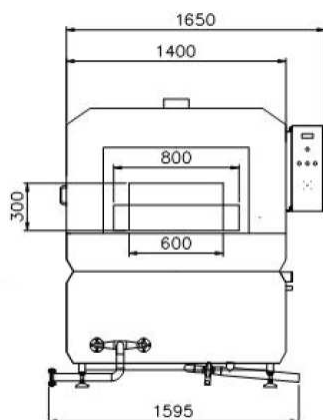
Les eaux usées durant le processus de rinçage sont ensuite évacuées dans le réservoir principal ainsi l'eau à l'intérieur est constamment remplacée. La pompe centrifugeuse est assurée et équipée contre le travail à sec (sans eau).

Les caisses sont transportées à travers les diverses zones de nettoyages par un moteur qui commande la chaîne de transport. La vitesse du transport est sans aucun problème ajustable. Le moteur est équipé avec une diapositive de connexion pour prévenir d'éventuelles blessures sur le personnel causées par la chaîne de transport.

Le panneau de contrôle peut être monté aussi bien sur le côté gauche ou droit de la machine en accord avec les exigences de l'utilisateur.

S'il est nécessaire d'enlever les étiquettes collées sur les caisses plastiques If, la machine peut être équipée avec un module de nettoyage à haute pression – 150 + 200 bar – en option.

Il est possible qu'un équipement non-standard dépendant des besoins et exigences de l'utilisateur soit fabriqués.



TÚNEL LAVADO CAJAS Y PALETS WASHING MACHINES FOR CRATES AND PALLETS MACHINE A LAVER POUR CAISSE ET PALETS

Art. No.	STRM	20.2011.02	20.3011.02	20.2211.02	20.3211.02	20.2211.00	20.3211.00
Dimensions (L,W,H-mm)		5225/1630/1776		6900/1630/1776		8050/1630/1776	
Designation (mm.)		crates max 600/400/400 pallets 1200/800/160		crates max 600/400/400 pallets 1200/800/160		crates max 600/400/400 pallets 1200/800/160	
Capacity- pcs/h*		crates max. 380, pallets max. 160		crates max. 380, pallets max. 160		crates max. 380, pallets max. 160	
Filter - band/drum		no/no		no/no		no/no	
Dosing/ventilation		yes/no		yes/no		yes/no	
Pre-washing/air-drying		no/no		no/3x2,2 Kw		no/3x2,2 Kw	
Heating- electricity/steam		33 kW/no	3-10 bar/135°C	33 kW/no	3-10 bar/135°C	33 kW/no	3-10 bar/135°C
Washing nozzles adjustable/fixed		38/no		38/no		38/no	
Tank Volume		400		400		400	
Pump		7.5 Kw/60 m³/h/3-4 bar		7.5 Kw/60 m³/h/3-4 bar		7.5 Kw/60 m³/h/3-4 bar	
Drive - kW		0.55		0.55		0.55	
Installed power - kW		42	11	48	17	48	11
Power supply - electricity/water/steam/compresed air/drain		3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, 3-10 bar, 135°C Drain DN50		3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, 3-10 bar, 135°C Drain DN50		3x400 V/50Hz, Water min 3 bar, 3-10 bar, 135°C Drain DN50	
Miscellaneous		input and output transporter		input and output transporter		Input, intermediate and output transporter	

- * La capacidad de producción es regulable.
- * Machine capacity can be regulated
- * La capacité de la machine peut être réglée



STRM – 20.2212.00
 – De entrada, transporte intermedio y salida
STRM – 20.2212.00
 – Input, intermediate and output transporter
STRM - 20.2212.00
 - Entrée, transporteur intermédiaire et sortie

STRM – 20.2211.02
 – De entrada, transporte intermedio y salida
STRM – 20.2211.02
 – Input, intermediate and output transporter
STRM - 20.2211.02
 - Entrée, transporteur intermédiaire et sortie





ARMARIO DE LAVADO PARA CARROS DE 200 L. - MODELO PRIMERO

STRM-21.0330.00 Y STRM-21.1330.00

La máquina está diseñada para limpiar carros 200 L. y fabricada enteramente en acero inoxidable 1.4301 DIN (AISI 304).

El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague. Incorpora boquillas fijas para el lavado a fondo de la parte inferior y ruedas del carro.

Cuando valla de seguridad se cierra y se aprieta el botón "START", los procesos de carga y descarga se efectúan automáticamente (puerta hidráulica).

Equipamiento estándar:

- Sistema automático dosificación detergente, con control de la concentración.
- Filtraje constante para la separación de residuos groseros.
- Sistema de ventilación automático.
- Sistema de control totalmente computarizado – controlador SIMENS SIMATIC
- Valla de seguridad

Como opción, la máquina puede fabricarse doble (para el lavado de dos carros simultáneamente).

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC y 73/23/CEE y las regulaciones de la USDA.



WASHING MACHINE FOR 200L BUGGIES - FIRST MODEL

STRM-21.0330.00 AND STRM-21.1330.00

The machines are designated for washing of 200l buggies (DIN 9797) and made entirely of stainless steel 1.4301 DIN (AISI 304). They are manufactured with steam or electrical heating of the washing detergent into the tank.

The washing process is performed by water circulation in a closed filtered cycle. General water supply is used for rinsing. There are added stationary nozzles for further washing of the buggy's bottom and wheels.

When safety fence is closed and "START" button pushed loading and unloading processes are automatic (using hydraulic driven door)

Standard equipment:

- Automatic dosing system for detergent dosing with measurement of the concentration
- Continuously working band filter for constant separating and removing of insoluble dregs.
- Automatic ventilation system
- Entirely computerized control - SIEMENS SIMATIC controller
- Safety fence

Like option, the machine can be manufactured dual (for washing of two buggies simultaneously).

The machine complies with the Council Directives No. 98/37/EEC and 73/23/EEC and USDA regulations.



MACHINE POUR LAVER CHARRIOTS DE 200 L. - PREMIER MODELE STRM-21.0330.00 ET STRM-21.1330.00

Les machines sont désignées pour le nettoyage de 200l de charriots (DIN 9797) et entièrement faite en acier inoxydable 1.4301 DIN (AISI 304). Elles sont fabriquées avec vapeur ou chauffage électrique pour le détergent de nettoyage dans le réservoir.

Le processus de nettoyage est accompli par la circulation de l'eau dans un cycle clos filtre. L'alimentation générale de l'eau est utilisée pour le rinçage. Des gicleurs supplémentaires sont ajoutés pour un lavage supplémentaire du dessus des charriots et des roues.

Quand la barrière de sécurité est fermée et que le "START" bouton est poussé, les processus de chargement et déchargement sont automatiques (utilisant une porte de commande hydraulique)

Equipement standard:

- Système de dosage automatique pour le détergent avec mesure de la concentration.
- La bande de filtrage est continuellement en fonction pour la constante séparation and expulsion des magmas indissolubles.
- Système de ventilation automatique.
- Control entièrement informatise - SIEMENS SIMATIC contrôleur.
- Barriere de sécurité.

Comme option, la machine peut être fabriquée double (pour le nettoyage de deux chariots a la fois).

La machine est conforme avec les Council Directives No. 98/37/EEC et 73/23/EEC et la réglementation USDA.



**ARMARIO DE LAVADO PARA CARROS DE 200 L.- PRIMER MODELO
WASHING MACHINES FOR 200 L. BUGGIES - FIRST MODEL
MACHINE POUR LAVER CHARRIOTS DE 200 L. - PREMIER MODELE**

Art. No.	STRM- 21.0330.00	STRM- 21.1330.00	STRM- 21.0111.00	STRM- 21.1111.00
Dimensions(L,W,H-mm)	1510/2178/2456	1510/2178/2456	1510/2178/2456	1510/2178/2456
Designation	200l buggies	200l buggies	200l buggies	200l buggies
Capacity- pcs/h*	15-20	15-20	15-20	15-20
Execution-single/double	single	single	single	single
Filter - band/drum	yes/no	yes/no	no/no	no/no
Dosing/ventilation	yes/yes	yes/yes	yes/no	yes/no
Pre-washing/air-drying	no/no	no/no	no/no	no/no
Heating- electricity/steam	33 kW/no	no/3-12 bar	33 kW/no	no/3-12 bar
Miscellaneous	1st model- hydraulic loading	1st model- hydraulic loading	1st model- hydraulic loading	1st model- hydraulic loading
Pump	7,5 kW/62 m ³ /h 3-4 bar	7,5 kW/62 m ³ /h 3-4 bar	7,5 kW/62 m ³ /h 3-4 bar	7,5 kW/62 m ³ /h 3-4 bar
Installed power - kW	42	9	42	9
Power supply - electricity/water/steam/co mpressed air/drain	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN 50, steam 3-12 bar/135°C	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN 50, steam 3-12 bar/135°C
Miscellaneous	1st model hydraulic loading	1st model hydraulic loading	1st model hydraulic loading	1st model hydraulic loading

- * La capacidad de producción es regulable.
- * Machine capacity can be regulated
- * La capacité de la machine peut être réglée



ARMARIO DE LAVADO PARA CARROS DE 200 L. - MODELO NUEVO STRM-21.0120.00, STRM-21.1120.00 Y STRM-21.8330.00

La máquina está diseñada para limpiar carros 200 L. (DIN 9797) Fabricada enteramente en acero inoxidable 1.4301 DIN (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

STRM-21.0120.00 – calentamiento eléctrico, sistema ventilación automático.

STRM-21.1120.00 – calentamiento por vapor, sistema ventilación automático.

STRM-21.8120.00 – calentamiento combinado (eléctrico y vapor), sistema ventilación automática.

Filtro de trabajo constante y sistema de dosificación detergente (con control de concentración) es OPCIONAL.

Sistema de carga y descarga es manual. El lavado inicia cuando el carro está ubicado, la puerta se cierra manualmente y el botón “Start” es pulsado. El lavado se realiza por medio de una bomba de acero inoxidable y en combinación de una noria de rotación con boquillas (para la limpieza interior) y colectores fijos para la limpieza exterior. La parte inferior del carro es limpiada con un montaje especial de colectores. El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague. Incorpora boquillas fijas para el lavado a fondo de la parte inferior y ruedas del carro.

El panel de control para carga/descarga y la caja de control eléctrico pueden ser montados a la derecha o izquierda de la máquina (de acuerdo a las necesidades del cliente), pero tienen que estar en el mismo sitio.

Ventajas adicionales en este Nuevo modelo:

- mejor lavado y escurrido
- el tiempo de lavado y consume de detergente por hora ha disminuido
- incremento de lavados por hora
- mejor agarre del carro
- menores dimensiones de la máquina (dimensiones exteriores)
- motor eléctrico con engranajes reductores en lugar de hidráulico
- menor consumo eléctrico
- apertura de la puerta puede ser de derechas o de izquierdas
- la máquina es más segura

Como opción, la máquina puede fabricarse doble (para el lavado de dos carros simultáneamente).
El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC-73/23/CEE y regulaciones de USDA.



WASHING MACHINE FOR 200L BUGGIES - NEW MODEL 21.0120.00, 21.1120.00 and 21.8330.00

The machine is designated for washing of 200 ltr. buggies (DIN 9797). It is made entirely of stainless steel type DIN 1.4301 (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

STRM-21.0120.00 – electrical heating, automatic ventilation system

STRM-21.1120.00 – steam heating, automatic ventilation system

STRM-21.8120.00 – combined heating (electrical and steam), automatic ventilation system.

The continuously working band filter and dosing system (with concentrate measurement) for washing liquid are options!

Loading and unloading processes are manual. The washing process begins when the buggy is loaded, the door is closed manually and the “Start” button is pressed. The buggy is washed by means of a stainless steel pump and combination of rotating frame with nozzles (for inside washing) and fixed collectors with nozzles (for outside washing). Buggy’s bottom is so washed with special mounted

collectors. Water (washing liquid) circulates in closed filtered cycle. Rinsing is done by fresh water from the set. There is combination of springing heads and fixed collectors with nozzles for rinsing.

The control panel for loading/unloading and electrical control box can be mounted on the left or right side of the machine (according to the customer's requirements), but has to be on the same side.

Additional advantages in the new model:

- better washing and draining
- time for washing and washing detergent quantity per hour are decreased
- increased number of washed buggies per hour
- buggy gripping is better
- smaller size of the machine (overall dimensions)
- electrical engine with reduction gear instead of hydraulic driving
- electrical consumption is decreased
- left or right side opening of the door
- machine is more safety

Like option, the machine can be manufactured dual (for washing of two buggies simultaneously).

The machine complies with the Council Directives 98/37/EEC-73/23/EEC and USDA.



MACHINE POUR LAVER CHARRIOTS DE 200 L. - NOUVEAUX MODELE STRM-21.0330.00 ET STRM-21.1330.00

Le machine est désignée pour le nettoyage de 200l de charriots (DIN 9797) et entièrement faite en acier inoxydable 1.4301 DIN (AISI 304) classée avec permission de contact avec la nourriture – en accord avec les normes.

STRM-21.0120.00 – chauffage électrique, système de ventilation automatique

STRM-21.1120.00 – chauffage vapeur, système de ventilation automatique

STRM-21.8120.00 – chauffage combine (électrique et vapeur), système de ventilation automa.

Le procès de chargement et de déchargement est manuel. Le procès de lavage commence lorsque le charriot est chargé, la porte est fermée manuellement et le bouton "Start" est pressé. Le charriot est lavé pour la médiation d'une pompe en acier inoxydable et la combinaison d'une trame de rotation avec buses (pour l'intérieur à laver) et les collectionneurs fixe avec buses (pour l'extérieur à laver). Le bas du charriot est également lavé à particuliers collectionneurs monté. L'eau (liquide de lavage) circule dans un cycle filtrée fermée. Seulement s'utilise eau ajouté pour le rinçage. Il intègre buses fixes pour le lavage en profondeur du fond et les roues.

Le panneau de contrôle pour le chargement/déchargement et de boîte de contrôle électrique peut être monté a le droite ou a le gauche de la machine (selon les exigences du client), mais doit être du même côté.

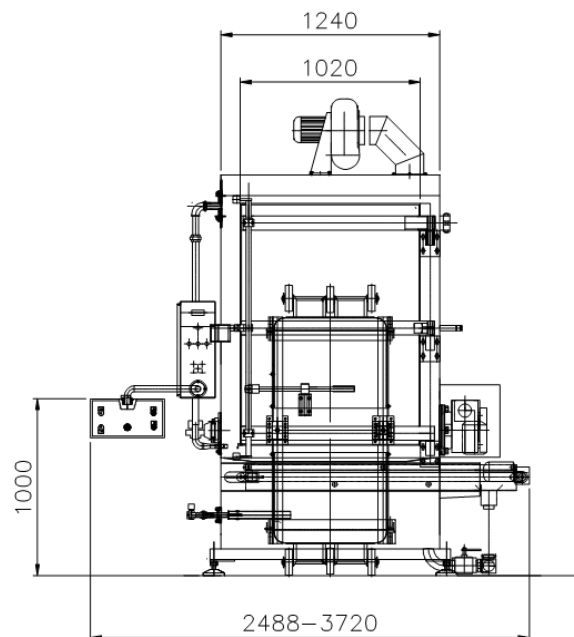
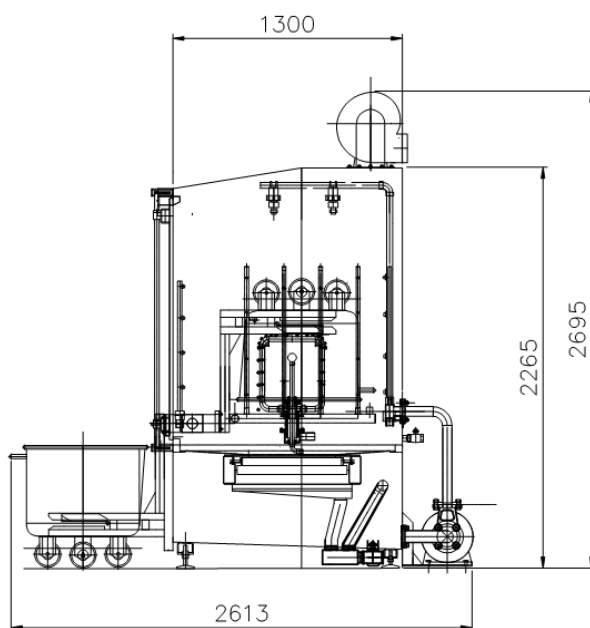
Des avantages supplémentaires dans le nouveau modèle:

- un meilleur lavage et de vidange
- temps de lavage et la quantité de détergent à l'heure sont diminués
- augmentation du nombre de chariots lavés à l'heure
- la préhension du charriot est mieux
- la taille de la machine est plus petite (dimensions hors tout)
- moteur électrique avec réducteur au lieu de conduction hydrauliques
- la consommation électrique est réduite
- l'ouverture de la porte peut être à gauche ou à droite
- la machine est plus secoure

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Comme option, la machine peut être fabriquée double (pour le nettoyage de deux chariots à la fois).

La machine est conforme avec les Council Directives 98/37/EEC-73/23/EEC et la USDA.



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Datos técnicos

Technical data:

Données techniques:

Capacidad – Capacity - Capacité:		
Carros – trolleys - charriots	pcs/h	max. 30
Capacidad depósito - Tank capacity - Capacité du tank	l	600
Calentamiento vapor - Heating steam - Chauffage vapeur	Bar/ °C	Steam 3-12/135
Potencia total instalada vapor - Total installed power steam - Puissance totale installée vapeur	kW	9
Calefactor eléctrico - Heating electric - Chauffage électrique	kW	33
Potencia total instalada eléctrico - Total installed power electro - Puissance totale installée électrique	kW	42
Voltaje suministrado - Supply voltage- Puissance:	V/Ph/Hz	400/3/50
Nivel protección - Level of protection - Niveau de protection	IP	65
Capacidad bomba / presión Pump capacity/ pressure Capacité pompe / pression	m ³ /h/bar	62/3-4
Potencia motor - Pump motor power - Puissance moteur	kW	7.5
Potencia motor carga/descarga Loading/unloading motor power Puissance moteur chargement/déchargement	kW	0.55
Tubo salida agua - Water outlet orifice - Assèchement d'eau		2"
Presión entrada agua- Pressure inlet water- Pression entrée eau	bar	3-8
Peso – Weight - Poids:	kg	1200

Dimensiones

Dimensions:

Dimensions :

Longitud en condiciones de trabajo Length in working condition Longueur en état de marche	mm	1980
Longitud con unidad de carga Length with loading unit Longueur avec unité de chargement	mm	2613
Ancho Width Largeur	mm	2488-3720
Altura sin ventilador Height without fan Hauteur sans ventilateur	mm	2265
Altura con ventilador Height with fan Hauteur avec ventilateur	mm	2695

ARMARIO DE LAVADO PARA CARROS DE 200 L. - MODELO NUEVO
WASHING MACHINES FOR 200L BUGGIES -NEW MODEL
MACHINE POUR LAVER CHARRIOTS DE 200 L. - NOUVEAUX MODELE

Art. No.	STRM-21.0120.00	STRM-21.1120.00	STRM-21.8120.00
Dimensions(L,W,H-mm)	2613/2488/2695	2613/2488/2695	2613/2488/2695
Designation	200l buggies	200l buggies	200l buggies
Capacity- pcs/h*	25-30	25-30	25-30
Execution-single/double	single	single	single
Filter - band/drum	no/no	no/no	no/no
Dosing/ventilation	no/yes	no/yes	no/yes
Pre-washing/air-drying	no/no	no/no	no/no
Heating- electricity/steam	33 kW/no	no/3-12 bar	33 kW/3-12 bar
Miscellaneous	manual controlled (electrical driven) loading/unloading	manual controlled (electrical driven) loading/unloading	manual controlled (electrical driven) loading/unloading
Pump	7,5 kW/62 m ³ /h 3-4 bar	7,5 kW/62 m ³ /h 3-4 bar	7,5 kW/62 m ³ /h 3-4 bar
Installed power - kW	42	9	42
Power supply - electricity/water/steam/compressed air/drain	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN50, steam 3-12 bar/135°C	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN50, steam 3-12 bar/135°C

- * La capacidad de producción es regulable.
- * Machine capacity can be regulated
- * La capacité de la machine peut être réglée

OPTIONS	STRM- 21.0120.00	STRM- 21.1120.00	STRM- 21.8120.00
Automatic dosing system for detergent dosing with measurement of the concentration	SI	SI	SI
Continuously working BAND filter for constant separating and removing of insoluble dregs.	SI	SI	SI
Continuously working DRUM filter for constant separating and removing of insoluble dregs.	SI	SI	SI

NOTE:

- 1.- Las opciones son válidas cuando se piden con la máquina principal – Incluido durante el proceso de fabricación.
1. - The options are valid when ordering them with the main machine – inclusion during the production process.
- 1.- Les options sont valides au moment de la commande avec la machine principale – même pendant le processus de production.

2. - Todas las opciones (excl. pos. 1) incrementan las dimensiones del equipo.
2. - All options (excl. pos. 1) increase the dimensions of the machine.
2. - Toutes les options (exc. pos. 1) augmentent les dimensions de la machine



ARMARIO DE LAVADO PARA CARROS DE 200 L. Y CONTENEDORES ESTÁNDAR STRM-21.6120.00 Y STRM-21.7120.00

La máquina está diseñada para limpiar carros 200 L. (DIN 9797) contenedores estándar (hasta 1200x1000x800 mm.). Fabricada enteramente en acero inoxidable 1.4301 DIN (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

STRM-21.6120.00 – calentamiento eléctrico, sistema ventilación automático.

STRM-21.7120.00 – calentamiento por vapor, sistema ventilación automático.

Filtro de trabajo constante y sistema de dosificación detergente (con control de concentración) es OPCIONAL.

Sistema de carga y descarga es manual. El lavado inicia cuando el carro está ubicado, la puerta se cierra manualmente y el botón “Start” es pulsado. El lavado se realiza por medio de una bomba de acero inoxidable y en combinación de una noria de rotación con boquillas (para la limpieza interior) y colectores fijos para la limpieza exterior. La parte inferior del carro es limpiada con un montaje especial de colectores. El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague. Incorpora boquillas fijas para el lavado a fondo de la parte inferior y ruedas del carro.

El panel de control para carga/descarga y la caja de control eléctrico pueden ser montados a la derecha o izquierda de la máquina (de acuerdo a las necesidades del cliente), pero tienen que estar en el mismo sitio.

Como opción, la máquina puede fabricarse doble (para el lavado de dos carros simultáneamente).

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC-73/23/CEE y regulaciones de USDA.



WASHING MACHINE FOR 200L BUGGIES AND STANDARD CONTAINERS 21.6120.00 AND 21.7120.00

The machine is designated for washing of 200 ltr. buggies (DIN 9797) and standard containers (up to 1200x1000x800 mm). It is made entirely of stainless steel type DIN 1.4301 (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

STRM-21.6120.00 – electrical heating, automatic ventilation system.

STRM-21.7120.00 – steam heating, automatic ventilation system.

The continuously working band filter and dosing system (with concentrate measurement) for washing liquid are options!

Loading and unloading processes are manual. The washing process begins when the buggy/container is loaded, the door is closed manually and the “Start” button is pressed. The buggy or container are washed by means of a stainless steel pump and combination of rotating frame with nozzles (for inside washing) and fixed collectors with nozzles (for outside washing). Buggy's/container's bottom is also washed with special mounted collectors. Water (washing liquid) circulates in closed filtered cycle. Rinsing is done by fresh water from the set. There is combination of springing heads and fixed collectors with nozzles for rinsing.

The control panel for loading/unloading and electrical control box can be mounted on the left or right side of the machine (according to the customer's requirements), but has to be on the same side.

Like option, the machine can be manufactured dual (for washing of two buggies/containers simultaneously).

The machine complies with the Council Directives No. 98/37/EEC and 73/23/EEC and USDA regulations.



MACHINE POUR LAVER CHARRIOTS DE 200 L. ET CONTENEURS STANDARD STRM-21.0330.00 ET STRM-21.1330.00

La machine est désignée pour le nettoyage de 200l de charriots (DIN 9797) et standard conteneurs (à 1200x1 000x800 mm). et entièrement faite en acier inoxydable 1.4301 DIN (AISI 304) classée avec permission de contact avec la nourriture – en accord avec les normes.

STRM-21.6120.00 – chauffage électrique, système de ventilation automatique

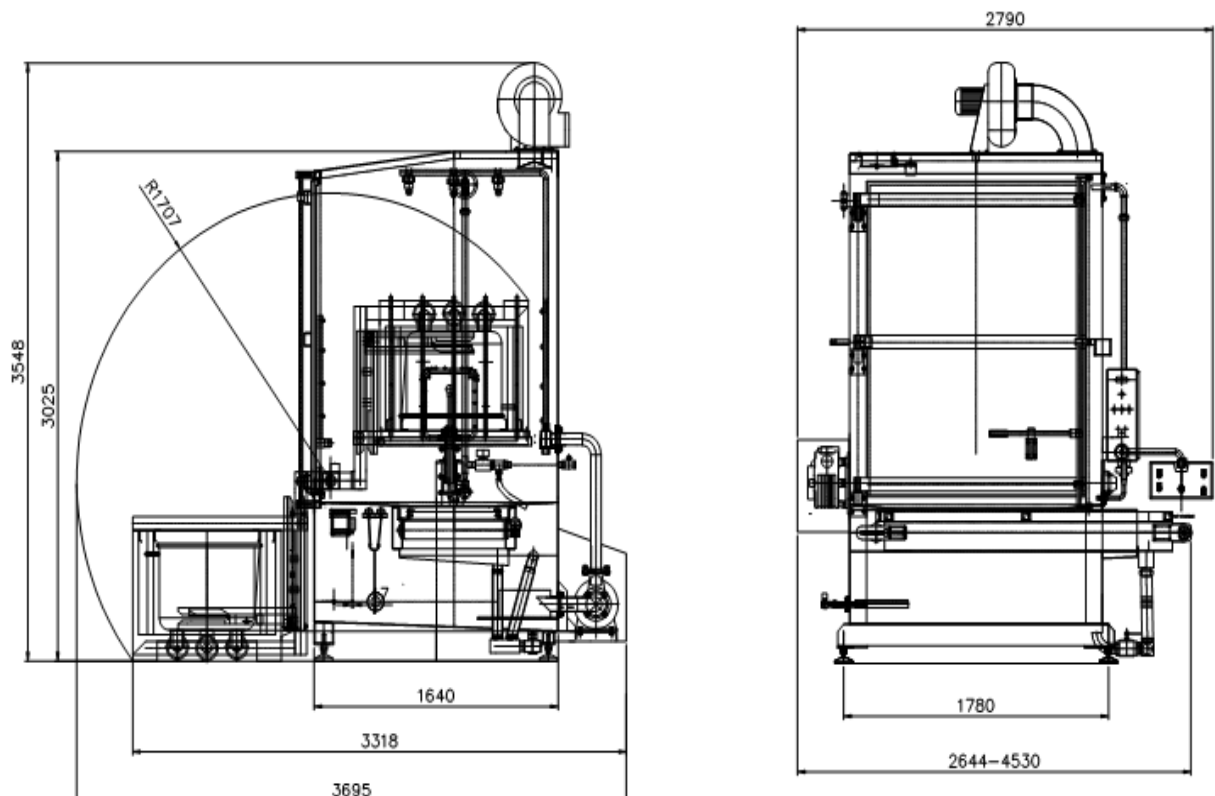
STRM-21.7120.00 – chauffage vapeur, système de ventilation automatique

Le procès de chargement et de déchargement est manuel. Le procès de lavage commence lorsque le charriot est chargé, la porte est fermée manuellement et le bouton "Start" est pressé. Le charriot est lavé pour la médiation d'une pompe en acier inoxydable et la combinaison d'une trame de rotation avec buses (pour l'intérieur à laver) et les collectionneurs fixe avec buses (pour l'extérieur à laver). Le bas du charriot est également lavé à particuliers collectionneurs monté. L'eau (liquide de lavage) circule dans un cycle filtrée fermée. Seulement s'utilise eau ajouté pour le rinçage. Il intègre buses fixes pour le lavage en profondeur du fond et les roues.

Le panneau de contrôle pour le chargement/déchargement et de boîte de contrôle électrique peut être monté a le droite ou a le gauche de la machine (selon les exigences du client), mais doit être du même côté.

Comme option, la machine peut être fabriquée double (pour le nettoyage de deux chariots a la fois).

La machine est conforme avec les Council Directives 98/37/EEC-73/23/EEC et la USDA.



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Datos técnicos

Technical data:

Données techniques:

Capacidad – Capacity - Capacité:		
Carros – trolleys - charriots	pcs/h	max. 30
Contenedores – containers - conteneurs	pcs/h	max. 25
Capacidad depósito - Tank capacity - Capacité tank	l	1100
Calentamiento vapor - Heating steam - Chauffage vapeur	Bar/ °C	Steam 3-12/135
Potencia total instalada vapor - Total installed power steam - Puissance totale installée vapeur	kW	12
Calefactor eléctrico - Heating electric - Chauffage électrique	kW	66
Potencia total instalada eléctrico - Total installed power electro - Puissance totale installée électrique	kW	78
Voltaje suministrado -Supply voltage- Puissance:	V/Ph/Hz	400/3/50
Nivel protección - Level of protection - Niveau de protection	IP	65
Capacidad bomba / presión Pump capacity/ pressure Capacité pompe / pression	m ³ /h/bar	90/3-4
Potencia motor - Pump motor power -Puissance moteur	kW	11
Potencia motor carga/descarga Loading/unloading motor power Puissance moteur chargement/déchargement	kW	0.55
Tubo salida agua - Water outlet orifice - Assèchement d'eau		2"
Presión entrada agua- Pressure inlet water- Pression entrée eau	bar	3-8

Dimensiones

Dimensions:

Dimensions :

Longitud en condiciones de trabajo Length in working condition Longueur en état de marche	mm	2200
Longitud con unidad de carga Length with loading unit Longueur avec unité de chargement	mm	3318
Ancho – Width - Largeur	mm	2644-4530
Altura sin ventilador Height without fan Hauteur sans ventilateur	mm	3025
Altura con ventilador Height with fan Hauteur avec ventilateur	mm	3548
Peso – Weight - Poids:	kg	1450

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

ARMARIO DE LAVADO PARA CARROS DE 200 L. Y CONTENEDORES ESTÁNDAR WASHING MACHINES FOR 200L. BUGGIES AND STANDARD CONTAINERS MACHINE POUR LAVER CHARIOTS DE 200 L. ET CONTENEURS STANDARD

Art. No.	STRM-21.6120.00	STRM-21.7120.00
Dimensions(L,W,H-mm)	3318/2644/3548	3318/2644/3548
Designation	200l buggies / standard containers	200l buggies / standard containers
Capacity- pcs/h*	max 30/max 25	max 30/max 25
Execution-single/double	single	single
Filter - band/drum	no/no	no/no
Dosing/ventilation	no/yes	no/yes
Pre-washing/air-drying	no/no	no/no
Heating- electricity/steam	66 kW/no	no/3-12 bar
Miscellaneous	manual controlled (electrical driven) loading/unloading	manual controlled (electrical driven) loading/unloading
Pump	11 kW/90 m ³ /h / 3-4 bar	11 kW/90 m ³ /h / 3-4 bar
Installed power - kW	78	12
Power supply - electricity/water/steam/compressed air/drain	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN 50, steam 3-12 bar/135°C

- * La capacidad de producción es regulable.
- * Machine capacity can be regulated
- * La capacité de la machine peut être réglée

OPTION	STRM-21.6120.00	STRM-21.7120.00
Automatic dosing system for detergent dosing with measurement of the concentration	SI	SI
Continuously working BAND filter for constant separating and removing of insoluble dregs.	SI	SI
Continuously working DRUM filter for constant separating and removing of insoluble dregs.	SI	SI

NOTE:

1.- Las opciones son válidas cuando se piden con la máquina principal – Incluido durante el proceso de fabricación.

1. - The options are valid when ordering them with the main machine – inclusion during the production process.

1.- Les options sont valides au moment de la commande avec la machine principale – même pendant le processus de production.

2. - Todas las opciones (excl. pos. 1) incrementan las dimensiones del equipo.

2. - All options (excl. pos. 1) increase the dimensions of the machine.

2. - Toutes les options (exc. pos. 1) augmentent les dimensions de la machine



ARMARIO DE LAVADO PARA CARROS DE AHUMADO STRM-21.4120.00 Y STRM-21.5120.00

La máquina está diseñada para limpiar carros de ahumado estándares. Fabricada enteramente en acero inoxidable 1.4301 DIN (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

STRM-21.4120.00 – calentamiento eléctrico, sistema ventilación automático.

STRM-21.5120.00 – calentamiento por vapor, sistema ventilación automático.

Filtro de trabajo constante y sistema de dosificación detergente (con control de concentración) es OPCIONAL.

Sistema de carga y descarga es manual.

El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague. La duración del lavado y aclarado es ajustado por el operario, dependiendo de la suciedad del carro.

Como opción, la máquina puede fabricarse doble (para el lavado de dos carros simultáneamente) y con doble puerta al otro lado.

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC-73/23/CEE y regulaciones de USDA.



WASHING MACHINE FOR SMOKING TROLLEYS STRM-21.4120.00 AND STRM-21.5120.00

The machine is designated for washing of smoking trolleys standard. It is made entirely of stainless steel type DIN 1.4301 (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

STRM-21.4120.00 – electrical heating, automatic ventilation system

STRM-21.5120.00 – steam heating, automatic ventilation system

The automatic dosing system (with concentrate measurement) for washing liquid is an option!

Loading and unloading processes are manual. The washing process is performed by water circulation in a closed filtered cycle incl. a suitable detergent. General water supply is used for rinsing. The duration of the washing and rinsing programs is adjusted by the operator, depending on how dirty the trolleys are.

Machine control is entirely computerized-SIEMENS SIMATIC controller.

Like option, the machine can be manufactured dual (for washing of two trolleys simultaneously) and pass-through (with second door on the back side).

The machine complies with the Council Directives No. 98/37/EEC and 73/23/EEC and USDA regulations.



MACHINE A LAVER POUR CHARRIOT A FUMER 21.4120.00 and 21.5120.00

La machine est désignée pour le lavage des charriots a fumer standards. Elle est entièrement faite en acier inoxydable type DIN 1.4301 (AISI 304) D'une qualité faite pour le contact avec la nourriture – en accord avec les normes.

STRM-21.4120.00 – chauffage électrique, système de ventilation automatique

STRM-21.5120.00 – chauffage a vapeur, système de ventilation automatique

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Le système de dosage automatique (avec mesure de concentration) pour le liquide de lavage est en option!

Le processus de chargement ou de déchargement est manuel. Le processus de lavage est accompli par la circulation de l'eau dans un circuit clos filtre inclus un détergent approprié. L'alimentation générale de l'eau est utilisée pour le rinçage. Les programmes de temps de lavage et de rinçage sont ajustés par l'opérateur, cela dépend de l'encrassement des chariots.

Le control de la machine est entièrement informatise-SIEMENS SIMATIC contrôleur.

Comme option, la machine peut être fabriquée double (pour le lavage de deux chariots simultanément) et avec passage couloir (avec une deuxième porte sur la face arrière).

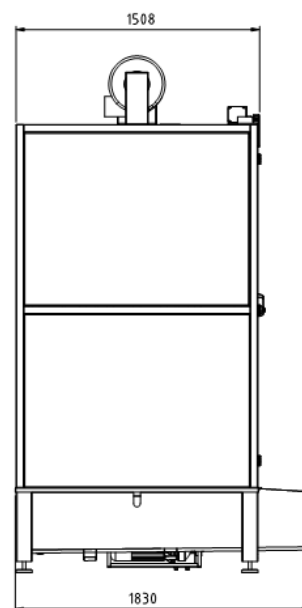
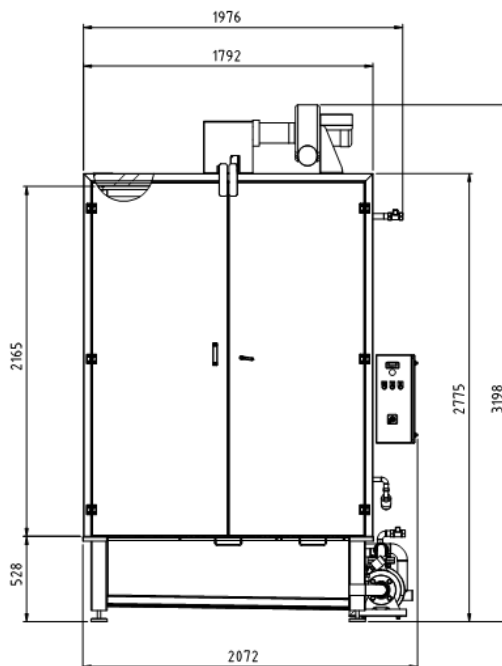
La machine est conforme avec les Council Directives No. 98/37/EEC et 73/23/EEC et la réglementation USDA.



STRM-21.5120.00



STRM-21.4120.00



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Datos técnicos

Technical data:

Données techniques:

Capacidad – Capacity - Capacité:	trolleys/ hour	20
Voltaje suministrado -Supply voltage- Puissance:	V / Hz / P	400 / 50 / 3
Potencia instalada- Installed power – Puissance installée		
- vapor – steam - vapeur	kW	8
- electricidad – electricity - électricité	kW	41
Temperatura agua proceso lavado Water temperature for the main washing Température de l'eau pendant le lavage	°C	20-65
Suministro agua - Water supply - approvisionnement eau	R "	1
Presión entrada agua - Water pipeline pressure - pression canalisation d'eau	bar	3
Desagüe - Outlet orifice for waste water - Assèchement :	R "	2
Capacidad depósito (con rebosadero) Water tank capacity (with overflow) Capacité du tank (avec débordement)	l	~400
Capacidad bomba - Pump capacity - Capacité pompe	m ³ /h	62
Presión bomba - Pump pressure – Pression pompe	bar	3-4
Potencia bomba - Pump power - Puissance pompe	kW	7.5
Protección motor - protection motor – protection moteur	IP	55
SIEMENS control unit Nivel protección - Level of protection – niveaux protection	IP	65
Presión entrada vapor Steam inlet pressure Pression entrée vapeur	bar	min. 2 - max. 12 (max. 130 °C)
Potencia calentadores - heaters power- puissance chauffe	kW	33
Peso – Weight - Poids:	kg	~1250

Dimensiones

Dimensions:

Dimensions :

Longitud total -Full length – Longueur totale	mm	2093
Ancho total - Full width – Largeur totale	mm	1830
Altura (desde el suelo) con ventilador Height (over the floor) with fan Hauteur (sur le sol) avec ventilateur	mm	3200

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

ARMARIO DE LAVADO CARROS DE AHUMADO STRM-21.4120.00 Y STRM- 21.5120.00
 WASHING MACHINES FOR SMOKING TROLLEYS STRM-21.4120.00 AND STRM- 21.5120.00
 MACHINE A LAVER POUR CHARIOTS A FUME STRM-21.4120.00 AND STRM- 21.5120.00

Art. No.	STRM-21.4120.00	STRM-21.5120.00
Dimensions(L,W,H-mm)	2093/1830/3200	2093/1830/3200
Designation	smoking trolley	smoking trolley
Capacity- pcs/h*	max 20	max 20
Execution-single/double	single	single
Filter - band/drum	no/no	no/no
Dosing/ventilation	no/yes	no/yes
Pre-washing/air-drying	no/no	no/no
Heating- electricity/steam	33 kW/no	no/3-12 bar
Miscellaneous	manual loading/unloading	manual loading/unloading
Pump	7.5 kW/62 m ³ /h / 3-4 bar	7.5 kW/62 m ³ /h / 3-4 bar
Installed power - kW	41	8
Power supply - electricity/water/steam/compresed air/drain	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN 50, steam 3-12 bar/135°C

* La capacidad de producción es regulable.

* Machine capacity can be regulated

* La capacité de la machine peut être réglée

OPTION	STRM-21.4120.00	STRM-21.5120.00
Automatic dosing system for detergent dosing with measurement of the concentration	SI	SI

NOTE:

1.- Las opciones son válidas cuando se piden con la máquina principal – Incluido durante el proceso de fabricación.

1. - The options are valid when ordering them with the main machine – inclusion during the production process.

1.- Les options sont valides au moment de la commande avec la machine principale – même pendant le processus de production.



MÁQUINA DE LAVADO PARA EQUIPAMIENTO NO ESTÁNDAR STRM-22.2020.00 Y STRM-22.1020.00

La máquina está diseñada para limpiar equipamiento no estándar (diferentes tamaños y dimensiones). Moldes de quesos, piezas de máquinas, etc. Fabricada enteramente en acero inoxidable 1.4301 DIN (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

STRM-22.2020.00 – calentamiento eléctrico, sistema ventilación automático.

STRM-22.1020.00 – calentamiento por vapor, sistema ventilación automático.

Sistema de dosificación detergente (con control de concentración) es OPCIONAL.

Trabaja de forma cíclica. El sistema de carga y descarga es manual.

El lavado se realiza por circulación de agua filtrada y un ciclo cerrado. Solo se usa agua añadida para el enjuague. La duración del lavado y aclarado es ajustado por el operario, dependiendo de la suciedad.

Como opción, la máquina puede ser totalmente informatizada – controlador SIEMENS SIMATIC.

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC-73/23/CEE y regulaciones de USDA.



WASHING MACHINE FOR NON-STANDARD EQUIPMENT STRM-22.2020.00 AND STRM-22.1020.00

This machine is designated for washing of non-standard (with different sizes and dimensions) packs – yellow/white cheese forms, machine details, etc. It is made entirely of stainless steel type DIN 1.4301 (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

STRM-22.2020.00 - electrical heating, automatic ventilation system

STRM-22.1020.00 – steam heating, automatic ventilation system

The automatic dosing system (with concentrate measurement) for washing liquid is an option!

It operates on cyclic basis. Loading and unloading processes are manual. The washing process is performed by water circulation in a closed filtered cycle incl. a suitable detergent. General water supply is used for rinsing. The duration of the washing and rinsing programmers is adjusted by the operator, depending on how dirty the trolleys are.

The machine operations are fully computerized – SIEMENS SIMATIC controller.

The machine complies with the Council Directives No.98/37/EEC and 73/23/EEC and USDA regulations.



MACHINE A LAVER POUR EQUIPEMENT NON-STANDARD STRM-22.2020.00 AND STRM-22.1020.00

La machine est désigné pour le lavage des parquets non-standards (avec différentes tailles et dimensions) – jaune/de la forme d'un fromage blanc, machine de détails, etc. Elle est entièrement faite en acier inoxydable type DIN 1.4301 (AISI 304) d'une qualité faite pour le contact avec la nourriture – en accord avec les normes.

STRM-22.2020.00 – chauffage électrique, système de ventilation automatique

STRM-22.1020.00 – chauffage a vapeur, système de ventilation automatique

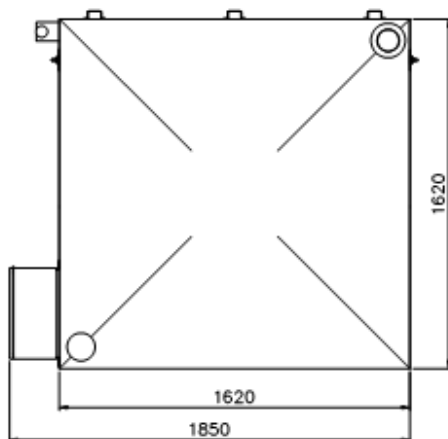
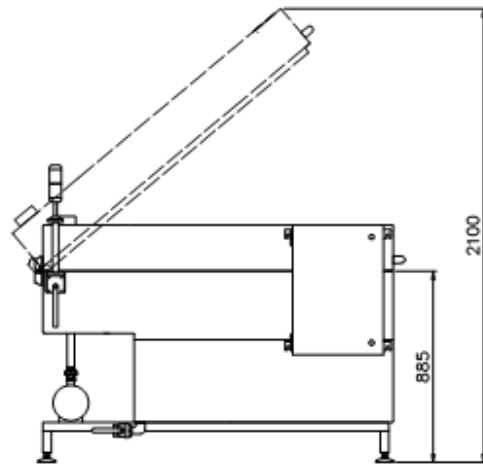
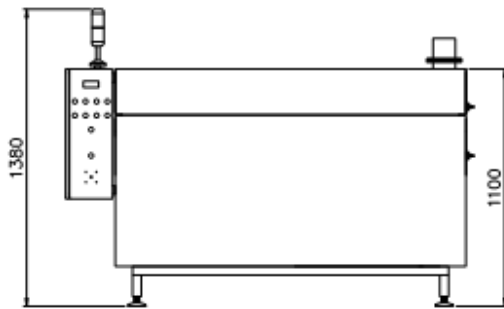
Le système de dosage automatique (avec mesure de concentration) pour le liquide de lavage est en option!

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Il opéra sur des bases cycliques. Le processus de chargement et de déchargement est manuel. Le processus de lavage s'accomplit par la circulation de l'eau dans un cycle clos et filtre inclus un détergent approprié. L'alimentation générale en eau est utilisée pour le rinçage. Les programmes de temps de lavage et de rinçage sont ajustés par l'opérateur, cela dépend de l'encrassement du matériel.

Les opérations de la machine sont entièrement informatisées – SIEMENS SIMATIC contrôleur.

La machine est conforme avec les Council Directives No.98/37/EEC et 73/23/EEC et la réglementation USDA.



Datos técnicos**Technical data:****Données techniques**

Potencia instalada- Installed power – Puissance installée		
- electricidad – electricity – électricité	kW	38
- vapor – steam - vapeur	kW	5
Voltaje suministrado -Supply voltage- Puissance:	V/Ph/Hz	3x400/50
Calentamiento – Heating - Chauffe		
- electricidad – electricity – électricité	kW	33
- vapor – steam - vapeur	bar/ °C	3-12/135
Bomba - Pump - Bombe	kW/m ³ /h	4/33/3
Capacidad depósito - Tank capacity - Capacité tank	l	450
Peso – Weight - Poids:	kg	200

Dimensiones**Dimensions:****Dimensions :**

Longitud -Length – Longueur	mm	1850
Ancho - Width – Largeur	mm	1620
Altura con tapa cerrada Height with closed lid Hauteur avec porte fermé	mm	1380
Altura con tapa cerrada Height with open lid Hauteur avec porte ouverte	mm	2100

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

MÁQUINA DE LAVADO EQUIPAMIENTO NO ESTÁNDAR STRM-22.2020.00 Y STRM-22.1020.00
WASHING MACHINES NON-STANDARD EQUIPMENT STRM-22.2020.00 AND STRM-22.1020.00
MACHINE A LAVER EQUIPMENT NON-STANDARD STRM-22.2020.00 AND STRM-22.1020.00

Art. No.	STRM-22.2020.00	STRM-22.1020.00
Dimensions(L,W,H-mm)	1850/1620/1380	1850/1620/1380
Designation	non-standard equipment	non-standard equipment
Capacity- pcs/h*	depending the equipment	depending the equipment
Execution-single/double	single	single
Filter - band/drum	no/no	no/no
Dosing/ventilation	no/yes	no/yes
Pre-washing/air-drying	no/no	no/no
Heating- electricity/steam	33 kW/no	no/3-12 bar
Miscellaneous	manual loading/unloading	manual loading/unloading
Pump	4 kW/33 m ³ /h / 3 bar	4 kW/33 m ³ /h / 3 bar
Installed power - kW	38	5
Power supply - electricity/water/steam/compressed air/drain	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 2 bar, drain DN 50, steam 3-12 bar/135°C

OPTION	STRM-22.2020.00	STRM-22.1020.00
Automatic dosing system for detergent dosing with measurement of the concentration	SI	SI

NOTE:

1.- Las opciones son válidas cuando se piden con la máquina principal – Incluido durante el proceso de fabricación.

1. - The options are valid when ordering them with the main machine – inclusion during the production process.

1.- Les options sont valides au moment de la commande avec la machine principale – même pendant le processus de production.



MÁQUINA DE LAVADO PARA BARRAS DE AHUMADO

La máquina está diseñada para limpiar barras de ahumado

Fabricada enteramente en acero inoxidable 1.4301 DIN (AISI 304) de acuerdo a los estándares utilizados en la industria alimentaria.

Consiste de un bombo para el lavado, aclarado y un panel para el control del proceso.

El sistema de carga y descarga es manual. Pudiéndose cargar un máximo de 2/3 de la capacidad del bombo, para que las barras queden bien limpias.

El llenado, dosificación del detergente, lavado y salida del agua después del lavado se realiza automáticamente.

La duración del lavado y aclarado es ajustado por el operario, dependiendo de la suciedad.

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC-73/23/CEE y regulaciones de USDA.



AUTOMATIC WASHING MACHINE FOR SMOKING STICKS

This machine is designated for washing of smoking sticks.

It is made entirely of stainless steel type DIN 1.4301 (AISI 304) grade with permission for contact with food – according to the standard.

It consists of a drum for washing and rinsing and a control panel for managing process. Loading the sticks into the washing chamber is manually and must be max. 2/3 of the capacity of the drum, for sticks good cleaning.

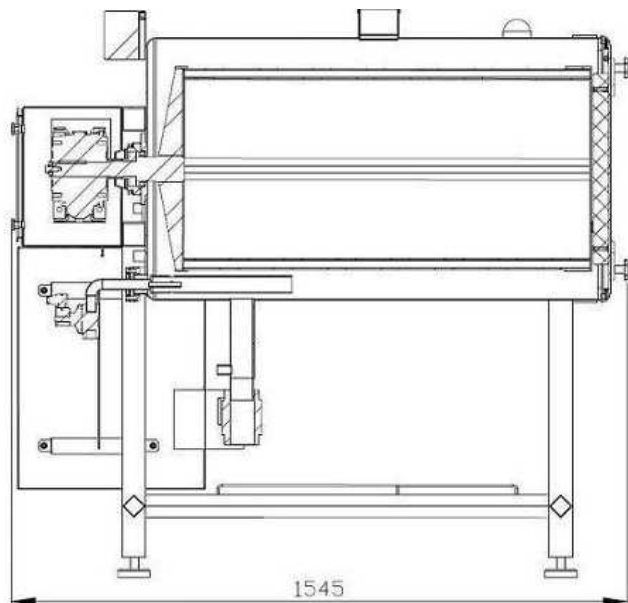
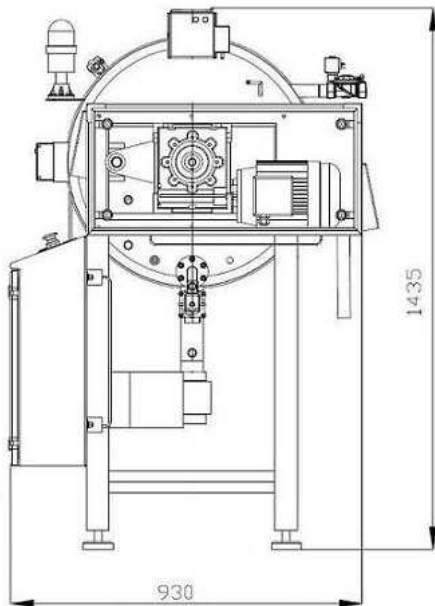
Water is heated by electric heaters, a steam injector, or hot water (provided by the client) is directly fed into the machine.

The machine complies with the Council Directives No.98/37/EEC and 73/23/EEC and USDA regulations.



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Art. No.	STRM-23.1200.00	STRM-23.2210.00	STRM-23.1210.00	STRM-23.0210.00
Dimensions(L,W,H-mm)	1600/915/1470	1530/930/1435	1540/930/1432	1540/930/1430
Designation	smoking sticks	smoking sticks	smoking sticks	smoking sticks
Capacity- pcs/h*	250	500	500	500
Dosing	no	no	yes	yes
Heating	steam/vapor	electricity	steam/vapor	Hot water - 60°C provided by client
Motor-reduction unit	1,1	1,1	1,1	1,1
Installed power - kW	1,2	62	1,2	1,2
Power supply - electricity/water/steam/ compressed air/drain	3x400 V/50Hz Water min. 3 bar, drain DN50, steam 3-10 bar/135°C	3x400 V/50Hz Water min. 3 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 3 bar, drain DN50, steam 3-10 bar/135°C	3x400 V/50Hz Water min. 3 bar, drain DN50
Miscellaneous	Manual feeding and draining of water, detergent dosing, starting of the washing and rinsing processes			





STRM-23.1200.00 – Calentamiento vapor
STRM-23.1200.00 – Steam heating
STRM-23.1200.00 – Chauffage à la vapeur



STRM-23.0210.00 – Calentamiento agua caliente
STRM-23.0210.00 – Hot water heating
STRM-23.0210.00 – Chauffage à eau chaude



STRM-23.2210.00 – Calentamiento eléctrico
STRM-23.2210.00 – Electrical heating
STRM-23.2210.00 – Chauffage électrique



LAVADORA PARA PORTA CUCHILLOS PARA MAS DE 120 UDS. - STRM-23.2111.12

Esta máquina se ha diseñado para el lavado rápido y eficaz de las cestas estándar con / sin cuchillos en las empresas procesadoras de alimentos.

Se compone de una sección de lavado y una de aclarado.

Una vez la cesta entra en la sección de lavado, el proceso se inicia.

El tanque principal está equipado con un filtro que se limpia manualmente (filtro tambor - opcional) para la captura de los residuos groseros. El agua se calienta por medio de calentadores eléctricos. La temperatura deseada se puede ajustar a 30-60 ° C a través de un termostato.

El enjuague se realiza mediante la pulverización de agua limpia a través de boquillas. El agua utilizada cae en el tanque principal para su renovación.

Las cestas se apoyan en el sistema de transmisión, que se mueven a través de las diversas áreas. Con el fin de evitar cualquier daño por la caída de cuchillos y para garantizar la seguridad del personal, se suministra con un protector de acoplamiento de fricción.

Está hecho completamente de acero inoxidable tipo DIN 1.4301 (AISI 304) de grado con permiso para entrar en contacto con alimentos - de acuerdo a la normativa.

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC-73/23/CEE y regulaciones de USDA.



WASHING MACHINE FOR KNIVES BASKETS UP TO 120 PCS. - STRM-23.2111.12

This machine is designated for fast and effective washing of standard baskets with/without knives in the food processing enterprises.

It consists of a washing and a rinsing sections.

After the knives baskets enter the main-washing section, the washing process starts.

The main tank is equipped with manually cleaned filter (drum filter – option) for catching the bigger soils. The water (cleaning agent) for washing is heated by means of electric heaters. The desired water temperature for washing can be adjusted between 30-60°C via a thermostat.

The rinsing of the knives baskets, entering the main-washing area takes place by spraying of clean water through nozzles. The water used during the rinsing process is afterwards led away into the main tank and thus the water inside is constantly refreshed.

The baskets are connected to the transport system, which carries them through the various areas. In order to prevent any damage of the knives basket, as a result of jamming, and to ensure the safety of the attending personnel, the transporter's power shaft is supplied with a protective friction coupling.

It is made entirely of stainless steel type DIN 1.4301 (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

The machine complies with the Council Directives No.98/37/EEC and 73/23/EEC and USDA regulations.



MACHINE A LAVER PORTE-COUTEAU JUSQU'À 120 PCS. - STRM-23.2111.12

Cette machine est conçue pour un nettoyage rapide et efficace des paniers standard avec / sans couteaux dans les entreprises de transformation des aliments.

Il comprend une section de lavage et de rinçage.

Une fois que le basket vient dans la section de lavage, le processus commence.

Le réservoir principal est équipé d'un filtre que vous manuellement propre (filtre à tambour - en option) pour capturer les gros débris. L'eau est chauffée par des résistances électriques. La température désirée peut être ajustée à 30-60°C par un thermostat.

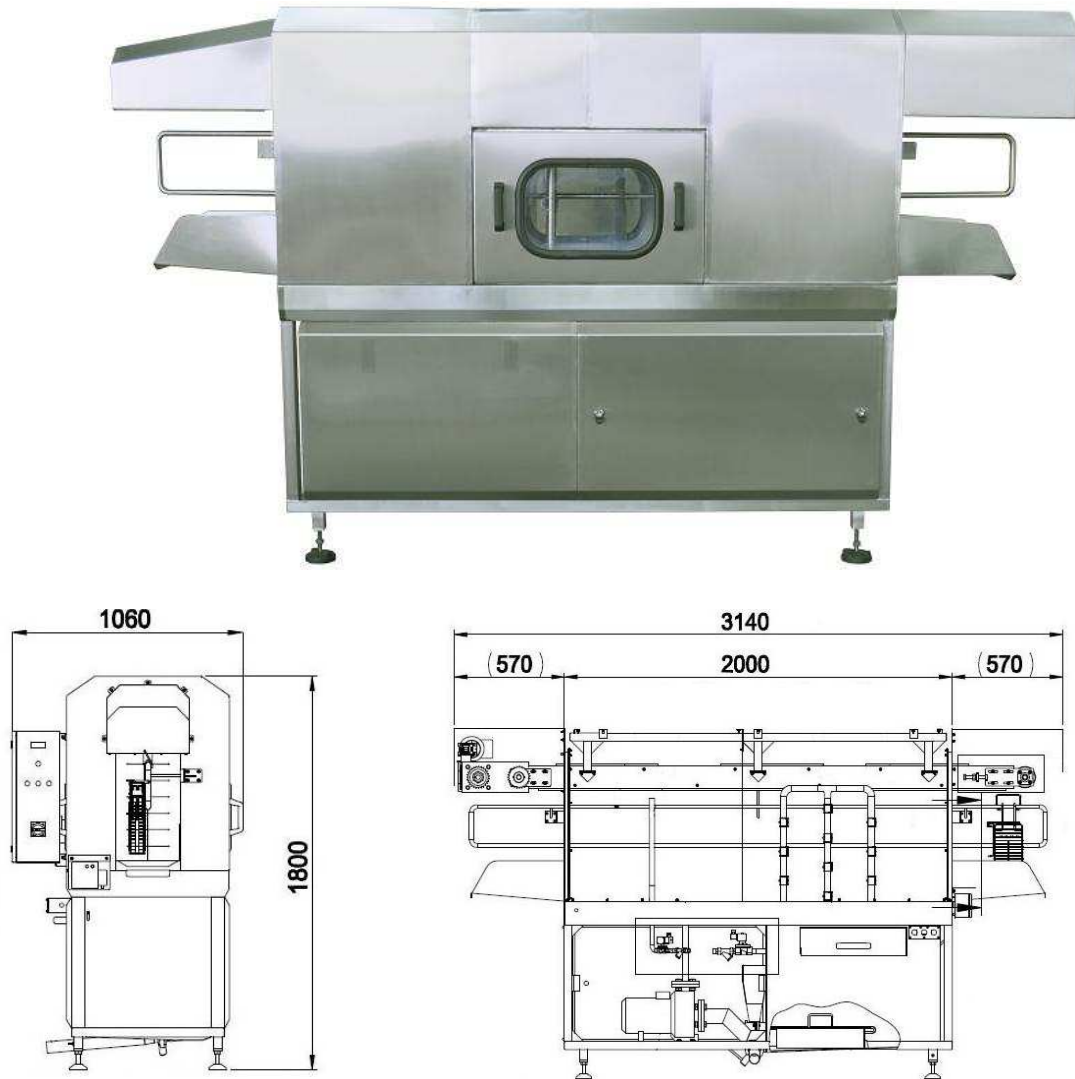
Le rinçage se fait par pulvérisation d'eau à travers des buses de nettoyage. L'eau utilisée dans le réservoir principal tombe de renouvellement.

Les paniers sont pris en charge sur le système de transmission, qui se déplacent dans les différentes zones. Afin d'éviter les dommages causés par la chute des couteaux et d'assurer la sécurité du personnel, est pourvue d'une protection d'accouplement à friction.

Il est entièrement réalisé en acier inoxydable DIN 1.4301 (AISI 304) avec la permission de qualité pour le contact avec les aliments - selon les règles.

La machine est conforme avec les Council Directives No.98/37/EEC et 73/23/EEC et la réglementation USDA.

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT - EQUIPEMENT NETTOYAGE



Datos técnicos :
Technical data:
Données techniques :

Potencia instalada- Installed power – Puissance installée	kW	16,5
Voltaje suministrado -Supply voltage- Puissance:	V/Ph/Hz	3x400/50
Calentamiento – Heating - Chauffe	kW	2 x 7
Motor – reduction unit	kW	0,18
Bomba - Pump - Bombe	kW/m ³ /bar	2,2/12,3/3
Salida agua / Water outlet	mm	DN50
Water supply main tank	R"	3/4
Water supply rinsing	R"	1/2
Input water temperature	°C	máx. 43
Peso – Weight - Poids:	kg	~ 425

Dimensiones
Dimensions:
Dimensions :

Longitud -Length – Longueur	mm	3140
Ancho - Width – Largeur	mm	1060
Altura - Height - Hauteur	mm	1800



LAVADORA PARA PORTA CUCHILLOS PARA MAS DE 360 UDS. - STRM-23.2111.23

Esta máquina se ha diseñado para el lavado rápido y eficaz de las cestas estándar con / sin cuchillos en las empresas procesadoras de alimentos.

Es de doble túnel y las cestas se mueven en direcciones opuestas en cada túnel.

Se compone de una sección de lavado y una de aclarado.

Una vez la cesta entra en la sección de lavado, el proceso se inicia.

El tanque principal está equipado con un filtro que se limpia manualmente (filtro tambor - opcional) para la captura de los residuos groseros. El agua se calienta por medio de calentadores eléctricos. La temperatura deseada se puede ajustar a 30-60 ° C a través de un termostato.

El enjuague se realiza mediante la pulverización de agua limpia a través de boquillas. El agua utilizada cae en el tanque principal para su renovación.

Las cestas se apoyan en el sistema de transmisión, que se mueven a través de las diversas áreas. Con el fin de evitar cualquier daño por la caída de cuchillos y para garantizar la seguridad del personal, se suministra con un protector de acoplamiento de fricción.

Está hecho completamente de acero inoxidable tipo DIN 1.4301 (AISI 304) de grado con permiso para entrar en contacto con alimentos - de acuerdo a la normativa.

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC-73/23/CEE y regulaciones de USDA.



WASHING MACHINE FOR KNIVES BASKETS UP TO 360 PCS. - STRM-23.2111.23

This machine is designated for fast and effective washing of standard baskets with/without knives in the food processing enterprises.

It is a double-tunnel machine, as the baskets move in opposite directions in each tunnel.

It consists of a washing and a rinsing sections.

After the knives baskets enter the main-washing section, the washing process starts.

The main tank is equipped with manually cleaned filter (drum filter – option) for catching the bigger soils. The water (cleaning agent) for washing is heated by means of electric heaters. The desired water temperature for washing can be adjusted between 30-60°C via a thermostat.

The rinsing of the knives baskets, entering the main-washing area takes place by spraying of clean water through nozzles. The water used during the rinsing process is afterwards led away into the main tank and thus the water inside is constantly refreshed.

The baskets are connected to the transport system, which carries them through the various areas. In order to prevent any damage of the knives basket, as a result of jamming, and to ensure the safety of the attending personnel, the transporter's power shaft is supplied with a protective friction coupling.

It is made entirely of stainless steel type DIN 1.4301 (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

The machine complies with the Council Directives No.98/37/EEC and 73/23/EEC and USDA regulations.



MACHINE A LAVER PORTE-COUTEAU JUSQU'À 120 PCS. - STRM-23.2111.12

Cette machine est conçue pour un nettoyage rapide et efficace des paniers standard avec / sans couteaux dans les entreprises de transformation des aliments.

Il comprend une section de lavage et de rinçage.

Est double tunnel et les baskets se déplacent en directions opposées dans chaque tunnel.

Une fois que le basket vient dans la section de lavage, le processus commence.

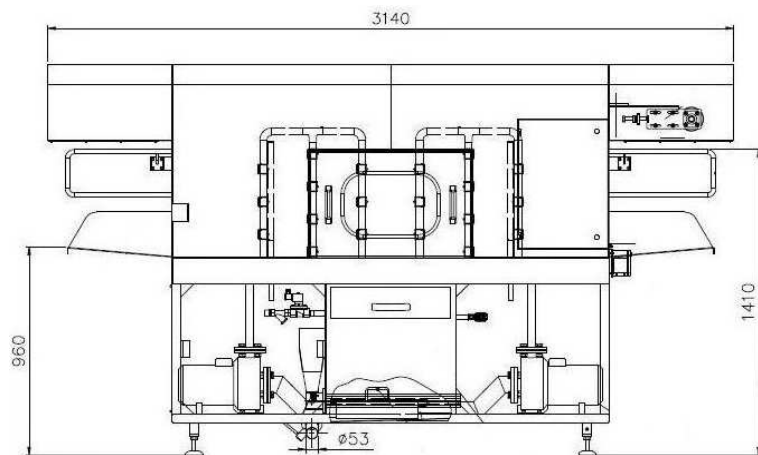
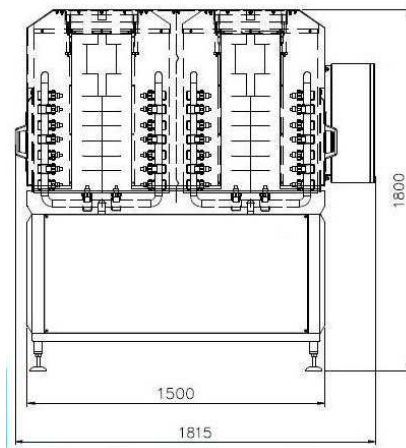
Le réservoir principal est équipé d'un filtre que vous manuellement propre (filtre à tambour - en option) pour capturer les gros débris. L'eau est chauffée par des résistances électriques. La température désirée peut être ajustée à 30-60°C par un thermostat.

Le rinçage se fait par pulvérisation d'eau à travers des buses de nettoyage. L'eau utilisée dans le réservoir principal tombe de renouvellement.

Les paniers sont pris en charge sur le système de transmission, qui se déplacent dans les différentes zones. Afin d'éviter les dommages causés par la chute des couteaux et d'assurer la sécurité du personnel, est pourvue d'une protection d'accouplement à friction.

Il est entièrement réalisé en acier inoxydable DIN 1.4301 (AISI 304) avec la permission de qualité pour le contact avec les aliments - selon les règles.

La machine est conforme avec les Council Directives No.98/37/EEC et 73/23/EEC et la réglementation USDA.



**Datos técnicos :
Technical data:
Données techniques :**

Potencia instalada- Installed power – Puissance installée	kW	27
Voltaje suministrado -Supply voltage- Puissance:	V/Ph/Hz	3x400/50
Calentamiento – Heating - Chauffe	kW	3 x 7
Motor – reduction unit	kW	2 x 0,18
Bomba - Pump - Bombe	kW/m ³ /bar	2x2,2/12,3/3
Salida agua / Water outlet	mm	DN50
Water supply main tank	R"	3/4
Water supply rinsing	R"	1/2
Input water temperature	°C	máx. 43
Peso – Weight - Poids:	kg	~900

**Dimensiones
Dimensions:
Dimensions :**

Longitud -Length – Longueur	mm	3140
Ancho - Width – Largeur	mm	1815
Altura - Height - Hauteur	mm	1800



LAVADORA PARA PORTA CUCHILLOS STRM-23.2111.00

Esta máquina se ha diseñado para el lavado rápido y eficaz de las cestas estándar con / sin cuchillos en las empresas procesadoras de alimentos.

La capacidad es de 18 cestas pequeñas o 12 grandes para un ciclo.

La máquina de lavado de cestas portacuchillos es una máquina industrial universal. Se compone de un armario de lavado, y esterilización. Los tanques están situados debajo del armario.

El lavado se realiza por la aportación de detergente automáticamente.

El agua de enjuague / esterilización fluye en el tanque principal para el lavado.

La máquina está equipada con un filtro para capturar las partículas sin disolver. El filtro es extraíble y se puede limpiar fácilmente.

Está hecho completamente de acero inoxidable tipo DIN 1.4301 (AISI 304) de grado con permiso para entrar en contacto con alimentos - de acuerdo a la normativa.

El equipo cumple las Directivas del Consejo 98/37/EEC-73/23/CEE y regulaciones de USDA.



WASHING MACHINE FOR KNIVES BASKETS STRM-23.2111.00

This machine is designated for fast and effective washing of standard baskets with/without knives in the food processing enterprises.

The capacity is 18 small or 12 large baskets for one cycle.

The washing machine for knives baskets is an universal industrial machine. It consists of a cabinet washer, rinsing / sterilization, tanks located under the cabinet and operation.

Washing is performed by circulated solution, dosing of detergent is automatically.

The rinse/sterilization water flows into the main tank for washing.

The machine is equipped with a filter to capture undissolved particulate pollution. The filter is removable and can be easily cleaned.

It is made entirely of stainless steel type DIN 1.4301 (AISI 304) grade with permission for contact with food - according to the standard.

The machine complies with the Council Directives No.98/37/EEC and 73/23/EEC and USDA regulations.



MACHINE A LAVER PORTE-COUTEAU

Cette machine est conçue pour un nettoyage rapide et efficace des paniers standard avec / sans couteaux dans les entreprises de transformation des aliments.

La capacité est pour 18 petits ou 12 grands paniers pour un cycle.

Les paniers de lave-linge est une machine universelle Couteau industriel. Il se compose d'un placard lavage et de stérilisation. Les réservoirs sont situés sous l'armoire.

Le lavage est effectué en fournissant automatiquement un détergent.

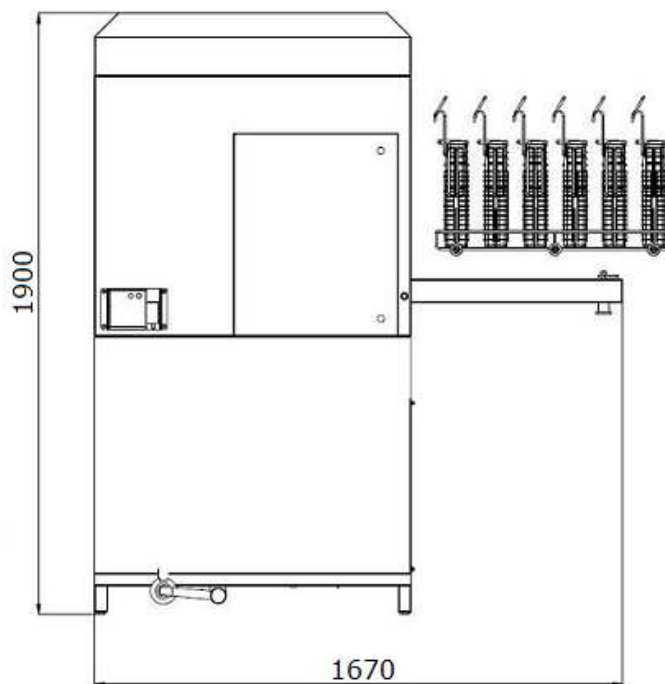
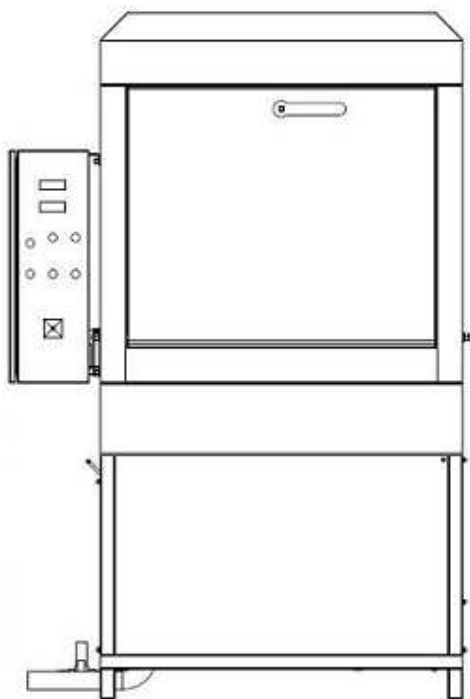
Le flux d'eau de rinçage / stérilisation dans le réservoir principal pour le lavage.

La machine est équipée d'un filtre pour capturer des particules non dissoutes. Le filtre est amovible et se nettoie facilement.

Il est entièrement réalisé en acier inoxydable DIN 1.4301 (AISI 304) avec la permission de qualité pour le contact avec les aliments - selon les règles.

La machine est conforme avec les Council Directives No.98/37/EEC et 73/23/EEC et la réglementation USDA.

EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT - EQUIPEMENT NETTOYAGE



EQUIPOS LAVADO - WASHING EQUIPMENT – EQUIPEMENT NETTOYAGE

Datos técnicos

Technical data:

Données techniques :

Electricidad – electricity – électricité	V/Hz	400V(3L,N,PE)/50Hz
Potencia instalada- Installed power – Puissance installée	kW	16,5
Capacidad - Capacity - Capacité	pcs/cycle	18 small or 12 large baskets
Level of protection	IP	65
Level of protection - motor	IP	55
Pressure of inlet water	bar	3
Water supply main tank	R "	3/4"
Water outlet main tank	mm	Ø50
Supply disinfection tank R 3/4"	R "	3/4"
Water outlet disinfection tank	R "	3/4"

Dimensiones

Dimensions:

Dimensions :

Longitud -Length – Longueur	mm	1 250
Ancho con puerta cerrada Width with closed door Largeur avec porte fermé	mm	1 000
Ancho con puerta abierta Width with open door Largeur avec porte ouverte	mm	1 670
Altura – Height - Hauteur	mm	1 900
Peso – Weight - Poids:	kg	~900

Art. No.	STRM-23.2211.12	STRM-23.2311.23	STRM-23.2111.00
Dimensions(L,W,H-mm)	3140x1060x1800	3140x1815x1800	1250/1670/1900
Designation	knives baskets	knives baskets	knives baskets
Capacity- pcs/h*	max. 250	max. 360	18 small or 12 large
Dosing	no	no	yes
Heating (Kw)	2x7	3x7	6+7,5
Motor (Kw)	0,18	2x0,18	-
Installed power - kW	16,5	27	16,5
Power supply - electricity/water/steam/ compressed air/drain	3x400 V/50Hz Water min. 3 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 3 bar, drain DN50	3x400 V/50Hz Water min. 3 bar, drain DN50
Miscellaneous			Non-tunnel