



## TÖBBSZINTES KONVEJOR RENDSZEREK

### Típusa: FE-115

*Csirke, kacska és más baromfi - sőt nyúl és egyéb kistestű vágott állat tárolására és hűtésére is alkalmas rendszer.*

### Baromfi előhűtő

Baromfi előhűtéséhez 2 óra körüli hűtési időre van szükség. Minél nagyobb az üzem kapacitása, minél gyorsabban halad a konvektor, annál nagyobb hűtött hosszra van szükség. A nem elég nagyra tervezett előhűtő gyakran képezi a baromfifeldolgozó üzem „szűk keresztmetszetét”.

Ha megfelelő belmagassága van a hűtőnek, akkor a problémát többszintes konvektor létesítésével lehet megoldani. A többszintes konvektor rendszer - a szintek számával arányosan - többszörösére képes emelni az üzem termelékenységét.

### Egyéb tárolók

A konvektor olyan esetekben is hasznos lehet, amikor az üzem egy pontján keletkező áru csak később (mondjuk egy műszakkal később) kerül felhasználásra. A konvektorizált tároló alkalmazásával nem kell kényszerműszakot beiktatni, így jelentős munkabér megtakarítás érhető el.

## ESZKÖZFERTŐTLENÍTŐ

### Típusa: FE-130

*Élelmiszeriparban használatos kések és fenőacélok munka közbeni tárolására alkalmas berendezés.*

### Alkalmazása:

Általában rozsdamentes kézmosóra, vagy a mellé kerül telepítésre olyan munkahelyeken, ahol a dolgozók késsel dolgoznak. Az eszközfertőtlenítő edény kb. 4-8 db kés és 2 db fenőacél befogadására képes. A munka során amikor éppen nem az eszközzel kell dolgozni, akkor azt a dolgozó nem az asztalra vagy egyéb helyre teszi le, hanem a berendezés késtartó rekeszében helyezi el. A késeket, fenőacélokat az edényben lévő forró víz fertőtleníti. A fűtőbetétet rács védi attól, hogy késsel közvetlenül hozzá lehessen érni. Használatával mind a dolgozók, mind a későbbi fogyasztók számára megteremthetők a fertőzés megelőzés alapfeltételei. A szűrő-véreztető, a zsigerező, a hasító-bontó, valamint a daraboló vonalakon majdnem minden dolgozó részére érdemes telepíteni ilyen készüléket.

### Technikai adatok:

- Eszközbefogadó képessége: kb. 4-8 db kés és 2 db fenőacél
- Edény méretei: 230x200x375 mm
- Befoglaló méretek: 270x250x470 mm
- Elektromos táp: 230V, 50Hz



## HÁROMKARÚ SOROMPÓ

*Élelmiszeripari üzemek beléptető állomásainál használatos higiéniai eszköz.*

### Működése:

A háromkarú sorompó akkor engedélyezi a munkaterületre történő belépést, ha az érkező dolgozó lefertőtleníti a kezét. A kép bal oldalán látható eszköz érzékeli a dolgozó kezét, majd automatikusan elvégzi a fertőtlenítést. A néhány másodperces folyamat lezárultával a készülék engedélyezi a sorompón való áthaladást.



## KLIPSZELŐ KÉSZÜLÉK

*A kézi klipszelő feladata, hogy kis teljesítményű, illetve házi jellegű töltelékáru készítésekor alumínium klipszes zárást tegyen lehetővé.*

### Kézi klipszelő:

Tekintve, hogy a készülék segédenergiát nem igényel (villamosság, sűrített levegős hálózat) így mobil és nagyon gyorsan, egyszerűen áttelepíthető!

### Pneumatikus klipszelő:

A pneumatikus változatot nagyobb kapacitásigény esetén ajánljuk. Előnye, hogy gyorsabban és kényelmesebben használható, mint a kézi változat és mindössze sűrített levegős betápra van szükség az üzemeltetéséhez.

### Klipsz:

Készülékeinkhez alumíniumból gyártott klipszet is forgalmazunk. A klipszek többféle méretben kaphatók kedvező áron!

### Áraink és további információ:

**+36-30/9 624 107**



## PILLANATZUHANY

*Vágóhidakon és baromfifeldolgozó üzemekben használatos higiéniai kézieszköz.*

### Alkalmazása:

Bontó munkahelynél gyakran van szükség a zsigerelt test lemosására. Kisebb üzemeknél a teljes testmosás is megoldható ezzel az egyszerű, de hasznos és esztétikus eszközzel.

