

Liste der sofort verfügbaren Reinigungsanlagen

Branche FOOD - Lebensmittelbereich

- **Modifizierungen für andere Applikationsbereiche sind möglich**
- **nach Absprache mit dem Käufer sind weitere mechanische und elektrische Reparaturen, zusätzliche Änderungen oder der Austausch bestimmter Anlagenkomponenten und -aggregate möglich.**
- **Zwischenverkauf vorbehalten, Verfügbarkeit auf Anfrage:**
 - Ing. Jiří Burda Tel. +420 724 970 668 (Kommunikation in tschechischer und deutscher Sprache)
 - Bc. Roman Havlík Tel. +420 602 729 412 (Kommunikation in tschechischer und englischer Sprache)

Nr. 1:

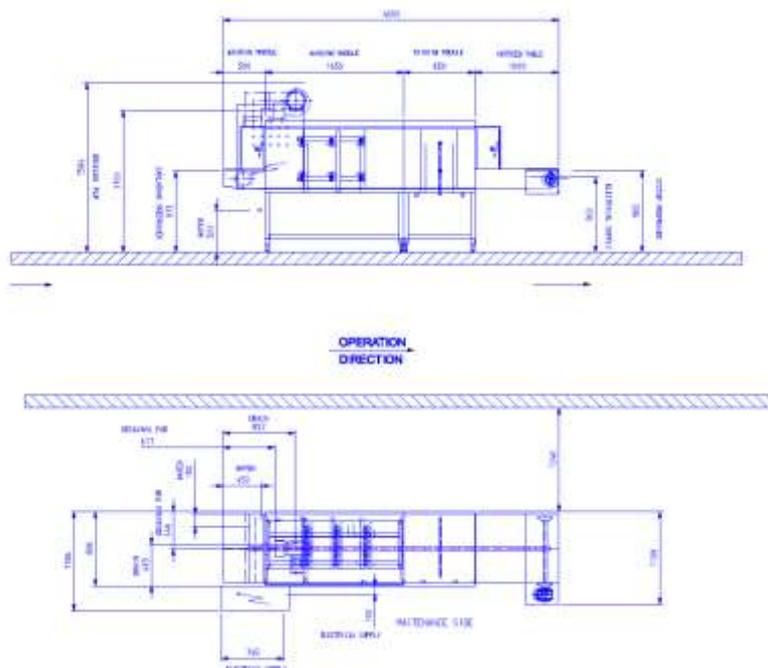
KLT Reinigung

Neue Lageranlage, hergestellt für schnelle Lieferung

Geeignet für Bäckerei-, Konditorei-, Molkerei-, Geflügel- und Fleischverarbeitende Betriebe.

1 Stk Durchlauf-Spritzreinigungsanlage LEAN CONCEPT 200

- 1-spurige Ausführung
- Reinigung der E-Kisten sortiert nach Höhe möglich
- Leistung ca. 200 - 400 Stk/Stunde
- Einstellbare Geschwindigkeit
- System mit 1 Tank und Frischwassernachspülung im separaten Modul
- Anlagenlänge 4.000 mm
- Baujahr 2021
- Im Preis ist folgende Zusatzausstattung inkludiert:
 - 1 Stk verstärkte Tankbeheizung bis 30 kW
 - 1 Stk Wasserdunstabsaugung am Einlauf der Anlage
 - 1 Stk Verlängerung vom Aufgabetisch auf 0,5 m
 - 1 Stk Verlängerung vom Abnahmetisch auf 1,0 m
 - 1 Stk Dosiereinheit für Reinigungsmittel – leitfähigkeitsgesteuert, Leistung 5 l/Stunde



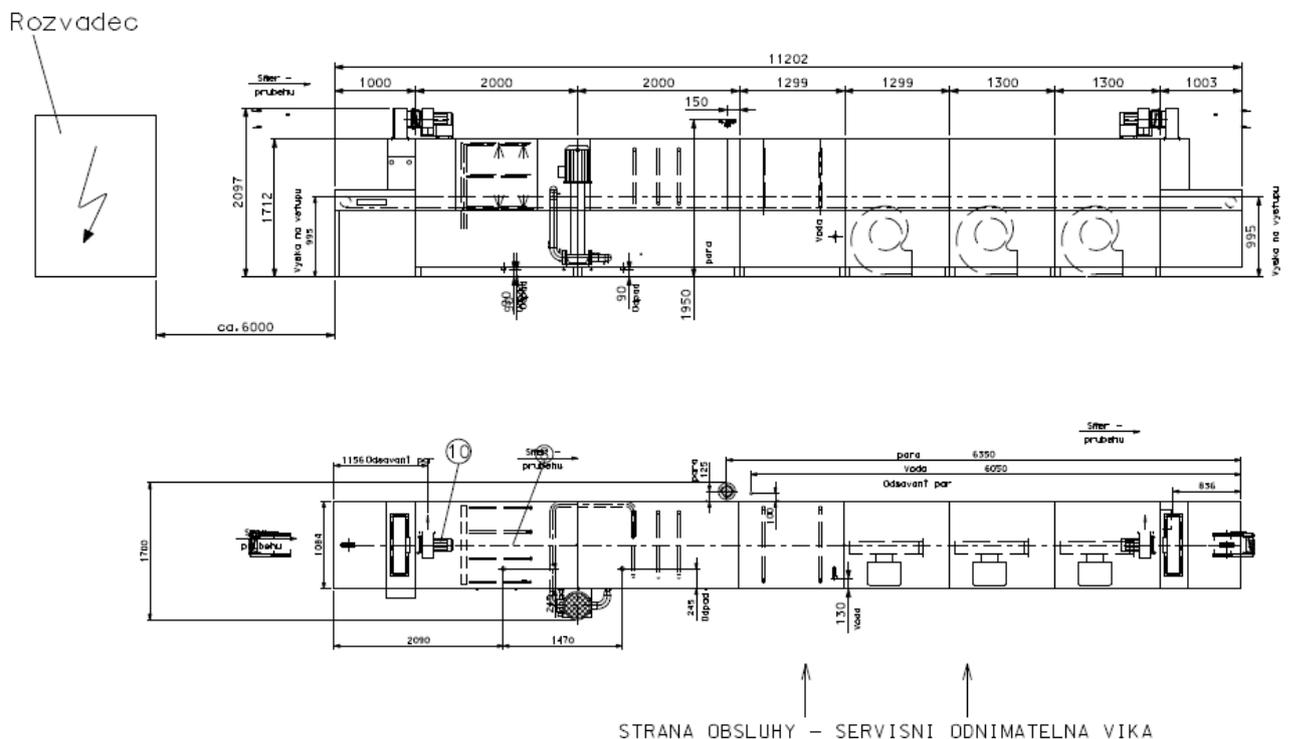
Nr. 2:

KLT Reinigung

Geeignet für Bäckerei-, Konditorei-, Molkerei-, Geflügel- und Fleischverarbeitende Betriebe.

1 Stk Durchlauf-Spritzreinigungsanlage CLEVER LINE 301

- 1-spurige Ausführung
- Reinigung der E-Kisten sortiert nach Höhe möglich
- Leistung bis zu 2000 Stk/Stunde
- Einstellbare Geschwindigkeit
- 3-Tank System mit drittem Tank für Nachspülung vom Tank, finaler Frischwassernachspülung und Trocknung
- Anlagenlänge 11.202 mm
- die Anlage ist nach einer Generalüberholung



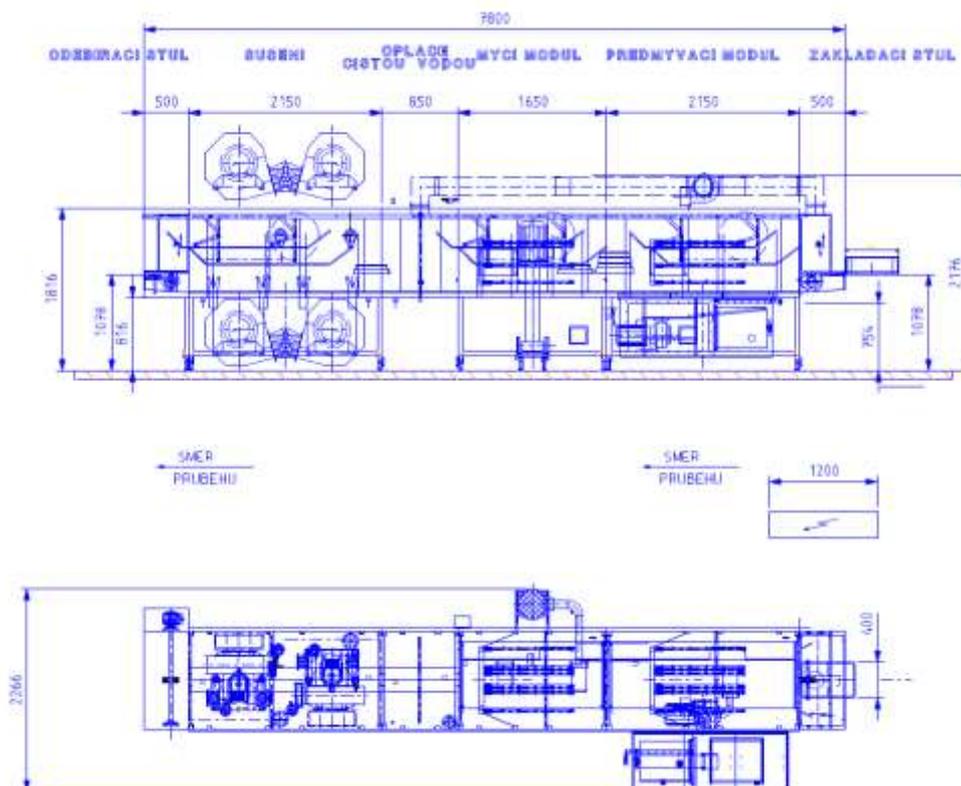
Nr. 3:

Reinigung von Kisten und Paletten

Geeignet für Bäckerei-, Konditorei-, Molkerei-, Geflügel- und Fleischverarbeitende Betriebe.

1 Stk Durchlauf-Spritzreinigungsanlage CLEVER LINE 301

- 1-spurige Ausführung
- Reinigung der E-Kisten sortiert nach Höhe und der Paletten möglich
- Leistung bis zur 2000 Stk/Stunde
- Einstellbare Geschwindigkeit
- 2-Tank System mit finaler Frischwassernachspülung und Trocknung
- Anlagenlänge 7.800 mm
- die Anlage ist nach einer Generalüberholung



Nr. 4:

Reinigung von Kisten oder Käse-Blockformen

Geeignet für Bäckerei-, Konditorei-, Molkerei-, Geflügel- und Fleischverarbeitende Betriebe.

1 Stk Durchlauf-Spritzreinigungsanlage CL 301

- 1- spurige Ausführung
- Reinigung der E-Kisten oder der Käse-Blockformen möglich
- Leistung 150 - 300 Stk/Stunde
- Einstellbare Geschwindigkeit
- 3 -Tank System mit finaler Frischwassernachspülung ohne Trocknung
- Anlagenlänge ca. 6.500 mm
- die Anlage ist nach einer Generalüberholung

Nr. 5:

Reinigung von Kisten oder anderer Gebinde positioniert am Anlagenförderband

Geeignet für Bäckerei-, Konditorei-, Molkerei-, Geflügel- und Fleischverarbeitende Betriebe.

1 Stk Durchlauf-Spritzreinigungsanlage CL 301 B

- 1- spurige Ausführung mit Bandförderer
- Reinigung der E-Kisten oder anderer Gebinde positioniert am Anlagenförderband möglich
- Leistung 100 - 200 Stk/Stunde
- Einstellbare Geschwindigkeit
- 1-Tank System mit finaler Frischwassernachspülung ohne Trocknung
- Anlagenlänge ca. 4.200 mm
- die Anlage ist nach einer Generalüberholung

Nr. 6:

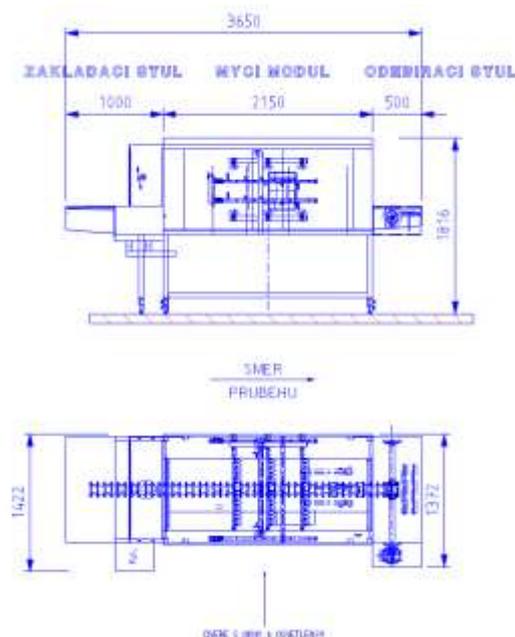
Reinigung von Kisten und anderer Gebinde (Schokoladenformen, Gussplatten oder Schalen u.a.).

Die Anlage steht für Tests und Probewaschung in unserer Testzentrum zur Verfügung – aktuell wurde die Anlage zum Testen der Etikettenentfernung von Kisten eingestellt.

Geeignet für Bäckerei-, Konditorei-, Molkerei-, Geflügel- und Fleischverarbeitende Betriebe.

1 Stk Durchlauf-Spritzreinigungsanlage PRG 501- 400

- **1- spurige Ausführung mit verstellbarer Seitenführung**
- Durchlaufhöhe 400 mm
Ermöglicht die Reinigung der Kisten in Position mit Boden zur Seite **und anderer Gebinde wie Schalen, Deckel, Formen in der stehenden Position.**
- Leistung 200 - 400 Stk/Stunde
- Einstellbare Geschwindigkeit
- 1-Tank System mit finaler Frischwasserspülung ohne Trocknung (die Anlage kann zusätzlich mit einem Trocknungsmodul und einem separaten Modul für Klarspülung gegen Aufpreis ausgestattet werden)
- Anlagenlänge 3.650 mm



Nr. 7:

Reinigung von Kisten und Boxen

Geeignet für Bäckerei-, Konditorei-, Molkerei-, Geflügel- und Fleischverarbeitende Betriebe.

1 Stk Durchlauf-Spritzreinigungsanlage NER 301

- **1- spurige Ausführung mit verstellbarer Seitenführung**
- Durchlaufhöhe 300 mm
- Einstellbare Durchlaufbreite 400 und 600 mm
- Ermöglicht die Reinigung von Kisten und Boxen in Position mit Boden nach oben längslaufend oder querlaufend
- Leistung 1000-2000 Stk E2-Kisten/Stunde
- Einstellbare Geschwindigkeit
- 2-Tank System mit Klarspülung und finaler Trocknung
- Alle Trocknungsmodule sind wärmeisoliert
- Anlagenlänge 11.000 mm

Nr. 8:

Reinigung von Kisten und anderer Gebinde (Deckel, Schokoladenformen, Gussplatten, Schalen u.a.).

Geeignet für Bäckerei-, Konditorei-, Molkerei-, Geflügel- und Fleischverarbeitende Betriebe.

1 Stk Durchlauf-Spritzreinigungsanlage PRG 501- 600

- **1- spurige Ausführung mit verstellbarer Seitenführung**
- Durchlaufhöhe 1 x 600 mm
- Einstellbare Durchlaufbreite 50 – 400 mm
- Ermöglicht die Reinigung von Kisten oder Boxen in der Position mit Boden zur Seite und Reinigung von Formen oder Schalen und Deckeln in der aufrechten Position
- Leistung 1000 Stk der E2-Kisten/Stunde
- Einstellbare Geschwindigkeit
- 2-Tank System mit Klarspülung und finaler Trocknung
- Alle Module außer den Waschmodul sind wärmeisoliert inkl. Tankisolierung
- Anlagenlänge 11.030 mm
- Diese Testanlage ist aktuell am Lager, zur Verfügung in Testhalle kann innerhalb von 2 bis 4 Wochen werden

