

SWA REIHE

WASCH- UND SCHLEUDERTECHNIK FÜR SALAT UND GEMÜSE

GASTRO / GV / GK / INDUSTRIE

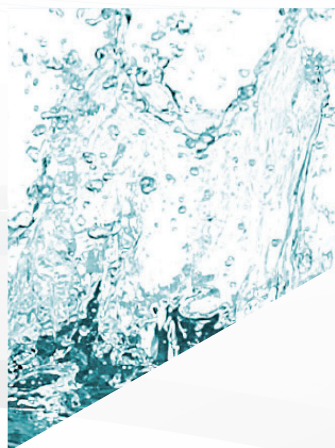


Im Überblick:

- Maschinen komplett aus Edelstahl
- Schonendes, sehr sauberes Waschen und Schleudern in einem Arbeitsgang
- Gründlicher Nachsprühprozess für Restverunreinigungen
- Ständiges Regenerieren bzw. Zuführen des Frischwassers
- Herausragende ökologische und ökonomische Eigenschaften



Effiziente Feinstsiebfilter gegen Schwebeteilchen, ressourcensparend durch eigenen Wassertank



Innovatives Wasserwalzensystem für optimale Reinigung



10 frei programmierbare Waschprogramme, davon fünf voreingestellt



Durch optimierte Waschraumbefüllung noch schonendere Reinigung auch von sensiblen Gut

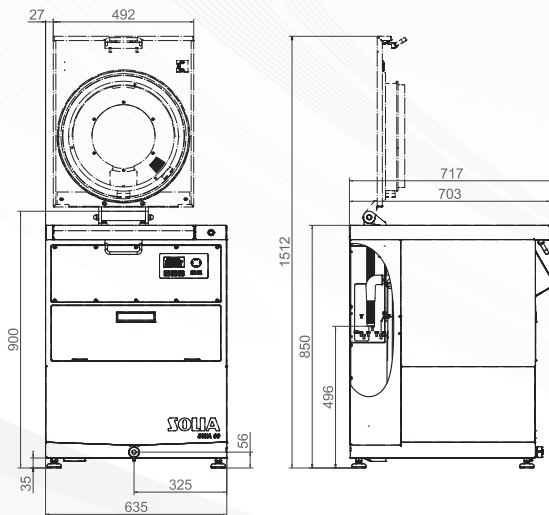
SWA 60.2



Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
- Einfaches Be- und Entladen
- Waschen auf kleinstem Raum
- Komplettes, einbaufähiges Verarbeitungssystem
- Digitale Steuerung
- Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten

→ 4 - 5 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schuko Stecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min ¹	0 - 600 stufenlos
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	70
Abmessung (L x B x H)	635 x 715 x 850 mm
Korbmaß (RD x T)	370 x 220 mm
Gewicht (kg)	120

Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	0,7 - 0,9	2 - 3	> 25	2
Lollo Rosso	0,8 - 1,0	3 - 4	> 28	2
Feldsalat	0,8 - 1,1		> 31	2
Endivien geschnitten	> 1,5	4 - 5	> 50	2
Tomaten	5,0 - 6,0		> 240	1
Äpfel	5,0 - 6,0		> 260	1
Erdbeeren	2,5 - 3,0		> 120	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 60.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte der Preisliste.

Daten und Fakten

SWA 75.2



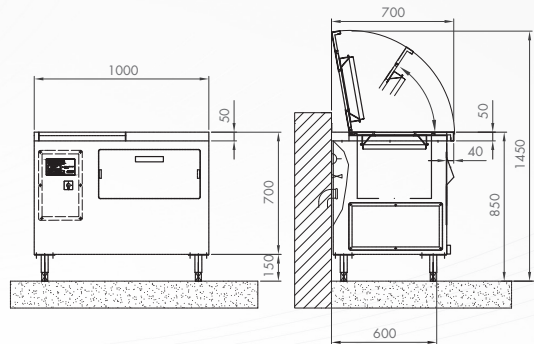
Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
 - Einfaches Be- und Entladen
 - Vollautomatischer Waschablauf
 - Digitale Steuerung
 - Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten
- 5 - 6 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schukostecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min ⁻¹	0 - 600 stufenlos
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	105
Abmessung (L x B x H)	1000 x 700 x 850 mm
Korbmaß (RD x T)	370 x 285 mm
Gewicht (kg)	120



Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	0,9 - 1,1	3 - 4	> 31	2
Lollo Rosso	1,0 - 1,2	4 - 5	> 34	2
Feldsalat	1,1 - 1,4		> 40	2
Endivien geschnitten	> 2,3	5 - 6	> 65	2
Tomaten	7,0 - 8,5		> 340	1
Äpfel	7,5 - 9,0		> 360	1
Erdbeeren	3,5 - 4,2		> 170	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 75.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte der Preisliste.

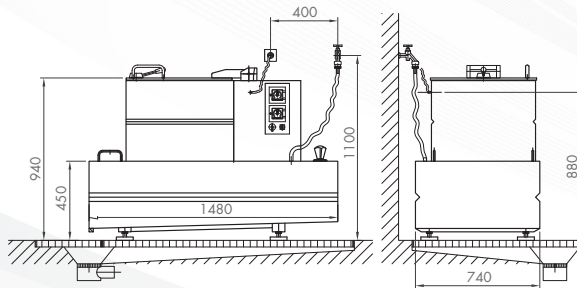
Daten und Fakten

SWA 100.2



Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
 - Einfaches Be- und Entladen
 - Vollautomatischer Waschablauf
 - Digitale Steuerung
 - Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten
- 8 - 10 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schuko-stecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 3/4"
Wasserablauf	über Bodenrinne
Leistung (kW)	1,5
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min ⁻¹	0 - 600 stufenlos
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	330
Abmessung (L x B x H)	1480 x 740 x 940 mm
Korbmaß (RD x T)	500 x 220 mm
Gewicht (kg)	250

Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	1,5 - 1,7	7 - 9	> 48	2
Lollo Rosso	1,7 - 1,9	8 - 10	> 53	2
Feldsalat	1,7 - 2,1		> 59	2
Endivien geschnitten	> 3,5	8 - 11	> 100	2
Tomaten	10,0 - 12,0		> 480	1
Äpfel	11,0 - 13,0		> 500	1
Erdbeeren	5,0 - 6,5		> 260	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 100.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

alexandersolia GmbH Alexanderstr. 59 – 61 D-42857 Remscheid
info@alexandersolia.com www.alexandersolia.com

Alexanderwerk SOLIA®

Daten und Fakten

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.