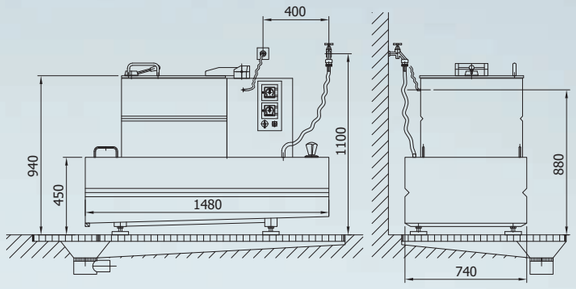
SWA 100.1
Для высокой производительности до 200кг/ч

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подключение	230 В, 50 Гц, 1,8 м кабель, штекер с заземлением
Подключение воды	Шланг R 3/4"
Слив воды	Через сливной трап
Мощность (кВ)	1,5
Предохранитель (А)	16
Защита	IP 54 (защита от брызг)
Количество оборотов в минуту	0 - 600 плавное управление
Мин. расход воды за загрузуку (л)	около 8 -10
Резервуар, Емкость (л)	330
Габариты (Д x Ш x В)	1480 x 740 x 940 мм
Размеры корзины (диаметр x глубина)	500 x 220 мм
Вес (кг)	250





SWA 100 .1

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Салаты, Овощи, Фрукты	Количество (13) 1(14)	Количество качанов(приблиз.)	Кг/ч	Продукт вымытый =1 и высушенный = 2
→∇∫ √~ ∪∴≒∇∮∮ ≥∩	1,5 -1,7	7-9	> 48	2
→∇∫ √~ ↔∴∫ ∴ ←∴∷∷	1,7 -1,9	8-10	> 53	2
Шпинат	1,7 - 2,1		> 59	2
Цикорий салатный	> 3,5	8-11	> 100	2
←∴∫∫√~≥	10,0 -12,0		> 480	1
*∞∫ ∴∪∨	11,0 -13,0		> 500	1
←∫ ∽∮ ∨∪∨	5,0 - 6,5		> 260	1

Следующие образцы продуктов могут быть переработаны с помощью SWA 100.1:
Салат "Айсберг", Красный салатный цикорий, Салат садовый,Шпинат, Капуста кочанная, Цветная капуста, Огурцы, Груши, Апельсины, Лимоны, Грибы, Редька, Болгарский перец, Петрушка,
Фенхель, Лук-порей, Сельдерей, Брокколи, Цукини и тд.
На иллюстрациях приведены общие изображения, которые могут отличаться от фактического исполнения. Компания оставляет за собой право вносить технические изменения. Другие аксессуары можно найти в нашем прайс-листе. За ошибки при печати компания ответственности не несет.

AlexanderSolia FOOD PROCESSING
AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 – 61 D-42857 Remscheid
Телефон +49 (0)2191 95131-0 Факс +49 (0)2191 95131-1 www.alexandersolia.com

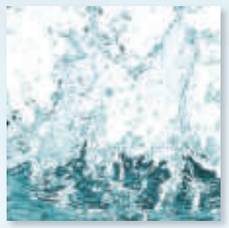
SWA СЕРИЯ

Полностью автоматическая мойка салата и овощей со встроенной центрифугой серии SWA



Производительность до 200 кг/ч

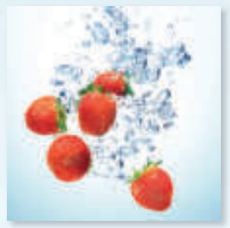
- Гастрономия
- Кейтеринг
- Столовые
- Большие кухни
- Промышленность



Инновационная система циркуляции воды для оптимальной мойки



Три стандартные программы и семь возможностей для индивидуального программирования



Бережная мойка для нежных продуктов

- Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали
- Бережная, но эффективная мойка и отжим в одном рабочем цикле
- Тщательное полоскание для остаточных загрязнений
- Постоянное пополнение чистой водой
- Эффективный фильтр с мелкой сеткой для взвешенных частиц
- Полноавтоматические процессы мойки с различными программами
- Высокий уровень экологичности и экономичности

AlexanderSolia FOOD PROCESSING

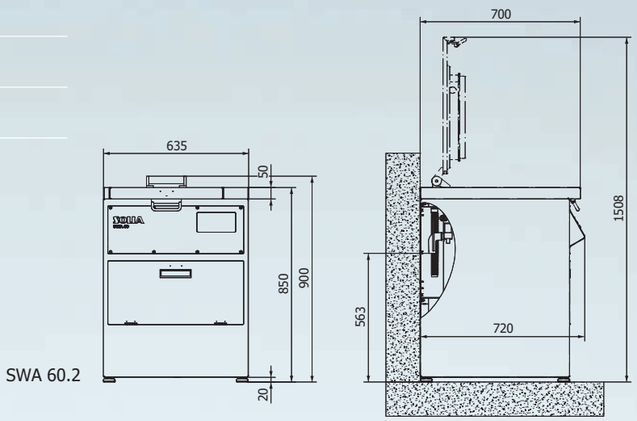
Alexanderwerk SOLIA

SWA 60.2
Для средней производительности до 80 кг/ч

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подключение	230Вт, 50 Гц, кабель 1,8м штекер с заземлением
Подключение воды	Шланг R 1/2"
Слив воды	Выполняется заказчиком
Мощность (кВт)	1,2
Предохранитель (А)	16
Защита	IP 54 с защитой от брызг
Количество оборотов в минуту	0 - 600 плавное управление
Мин. потребление воды за загрузку (л)	около 4 - 5
Емкость, резервуар (л)	70
Габариты (Д x Ш x В)	635 x 720 x 850 мм
Размер корзины (диаметр x глубина)	370 x 220 мм
Вес (кг)	120





SWA 60.2

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Салаты, Овощи, Фрукты	Количество в кг	Количество качанов (приблиз.)	Кг/ч	Продукт вымытый =1 и высушенный = 2
Салат кочанный	0,7 - 0,9	2-3	> 25	2
Салат Россо	0,8 -1,0	3-4	> 28	2
Шпинат	0,8 -1,1		> 31	2
Цикорий салтаный	> 1,5	4-5	> 50	2
Томаты	5,0 - 6,0		> 240	1
Яблоки	5,0 - 6,5		> 260	1
Клубника	2,5 - 3,0		> 120	1

Следующие образцы продуктов могут быть переработаны с помощью SW 60.2:
Салат "Айсберг", Красный салатный цикорий, Салат садовый, Шпинат, Капуста кочанная, Цветная капуста, Огурцы, Груши, Апельсины, Лимоны, Грибы, Редька, Болгарский перец, Петрушка,
Фенхель, Лук-порей, Сельдерей, Брокколи, Цукини и тд.

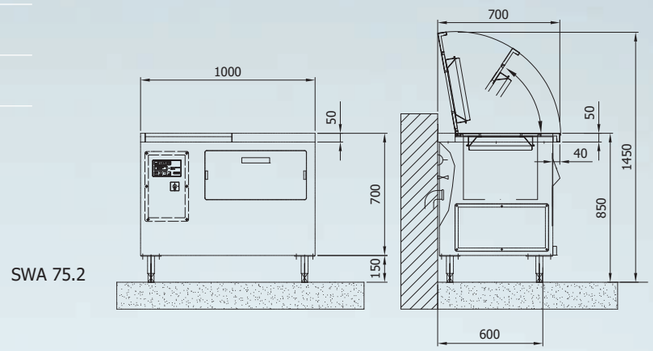
На иллюстрациях приведены общие изображения, которые могут отличаться от фактического исполнения. Компания оставляет за собой право вносить технические изменения. Другие аксессуары можно найти в нашем прайс-листе. За ошибки при печати компания ответственности не несет.

SWA 75.2
Для высокой производительности до 100 кг/ч

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подключение	230Вт, 50 Гц, кабель 1,8м штекер с заземлением
Подключение воды	Шланг R 1/2"
Слив воды	Выполняется заказчиком
Мощность (кВт)	1,1
Предохранитель (А)	16
Предохранитель	IP 54 с защитой от брызг
Количество оборотов в минуту	0 - 600 плавное управление
Мин. потребление воды за загрузку (л)	5 - 6
Емкость, резервуар (л)	105
Габариты (Д x Ш x В)	1000 x 700 x 850 мм
Размер корзины (диаметр x глубина)	370 x 290 мм
Вес (кг)	120





SWA 75.2

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Салаты, Овощи, Фрукты	Количество в кг	Количество качанов (приблиз.)	Кг/ч	Продукт вымытый =1 и высушенный = 2
Салат качанный	0,9 -1,1	3-4	> 31	2
Салат Россо	1,0 -1,2	4-5	> 34	2
Шпинат	1,1 -1,4		> 40	2
Цикорий салатный	> 2,3	5-6	> 65	2
Томаты	7,0 - 8,5		> 340	1
Яблоки	7,5 - 9,0		> 360	1
Клубника	3,5 - 4,2		> 170	1

Следующие образцы продуктов могут быть переработаны с помощью SWA 75,2:
Салат "Айсберг", Красный салатный цикорий, Шпинат, Капуста кочанная, Цветная капуста, Огурцы, Груши, Апельсины, Лимоны, Грибы, Редька, Болгарский перец, Петрушка, Фенхель, Лук-порей, Сельдерей, Брокколи, Цукини и тд..