

CRETEL-ELIONA biedt een uitgebreid gamma industriële tunnel-wasmachines aan, voor het wassen en desinfecteren van kratten, pallets, pasteivormen, hamvormen, etc. Deze machines zijn drie-zonig (voorwas – hoofdwas – naspoeling) voor een perfect hygiënisch resultaat en verbruiken een minimale hoeveelheid water, energie en chemicaliën.

Tevens kent het programma stationaire wasmachines voor 1.000 liter containers, etc.



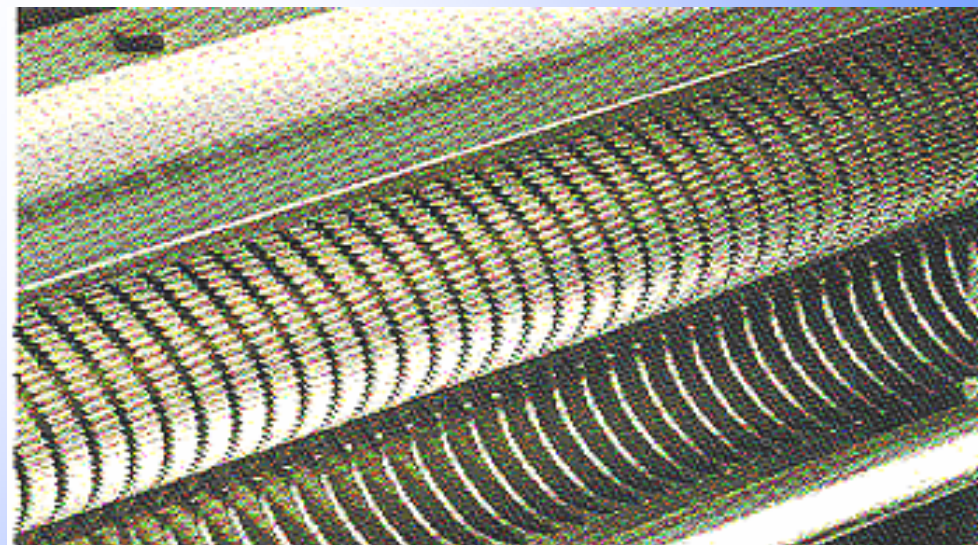
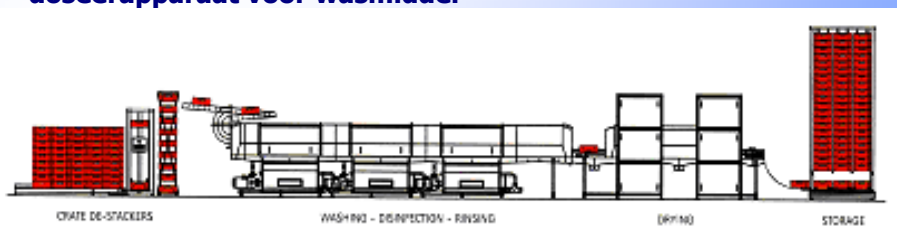
Industriële wasmachines voor kratten, palets en containers.

Afhankelijk van model snelheden van 250-max 600 E-2 kratten/uur

- enkel hoogwaardig gepolijst inox
- 3-zone concept
- variabele transportsnelheid
- gemakkelijk te reinigen
- handig bedieningspaneel
- efficiënte sproeiconfiguratie
- promax sproeiers
- zeer lage onderhoudskosten

optioneel:

- éénmansbediening
- roterende trommelfilter
- rvs mazenband voor wassen van hamvormen en klein materiaal
- doseerapparaat voor wasmiddel
- dampafzuiging
- stoomverwarming



Ontzwoerd-automaten

Ontvliesmachines

Voorsnij-automaten

Industriële wasmachines

Industrial Food Equipment

INFOOD BV

Harderwijk – NL

tel. 0341 – 460 828

fax. 0341 – 460 830

e-mail: info@infood-benelux.com

www.infood-benelux.com

CRETEL ONTVLIESMACHINE Model 746-756PX



Vrijstaande ontvliesmachine, welke volledig geconstrueerd is uit RVS materiaal, duurzaam van ontwerp en uitstekend geschikt voor industrieel gebruik.
Rolbreedte 460 of 560 mm.
Vernieuwd permanent rolreiniging-systeem (6 - 8 bar) d.m.v. een geheel gesloten (hygiëne!) dubbelwerkende cilinder.

De mesbreedte bedraagt 460 mm (746 PX).
De machine is uitgerust met een pneumatisch geregelde messenbalk voor het openen en sluiten. Standaard uitgevoerd met een dubbel afgeschermd rvs rollagersysteem.



Uiterst hygiënisch model en plaatsing van 2 opvangbakken mogelijk



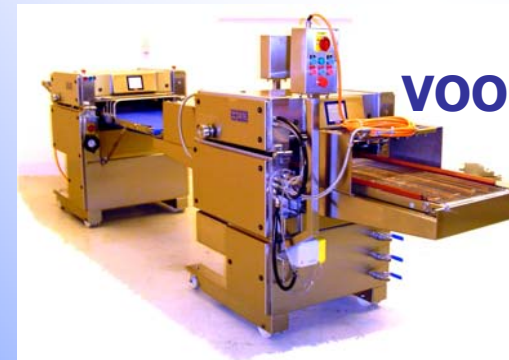
Krchtig en geheel vernieuwd perslucht-systeem voor continue rolreiniging



CRETEL ONTZWOERDAUTOMAAT Model 562A-702A-762A



Deze professionele en industrieel robuust geconstrueerde ontzwoerdautomaat is ontworpen voor het "in-lijn" automatisch ontzwoerden van hoegenaamd alle vlees-delen.
De snijdikte is traploos instelbaar, zelfs tijdens productiewerking, waarbij de ideale afstand tussen de aandrukrollen en het ontzwoerdmes automatisch wordt geregeld. In het oog springen de optimale rendementen met deze machine!
De installatie kenmerkt zich, zeker niet op de laatste plaats, door toepassing van solide 3 mm R.V.S. plaatwerk, krachtige motoraandrijving en de veergelagerde messenbalk constructie.



CRETEL VOORSNIJ-AUTOMAAT Model 560 I

Voortdurende aanscherping van hygiënische eigenschappen van zowel veterinaire keurings-instanties alsmede grondstof-aankopende bedrijven, hebben aan de basis gestaan van deze industriële machine.

Zeker niet op de laatste plaats zijn tevens diverse technische aspecten doorgevoerd, welke ingegeven door praktijk-ervaringen van industriële verwerkingsbedrijven als zeer zinvol omschreven kunnen worden.

