



Tunelová myčka na vejce MT

Mytí špinavých vajec pomocí speciálních kartáčů. Voda cirkuluje v uzavřeném okruhu, obsluha může vodu kdykoli měnit, pokud rozhodne, že je špinavá nebo rozbité vejce je ve vodě. Myčka pracuje v uzavřeném vodním okruhu, což umožňuje její optimální využití a snižuje náklady.

Tunelové myčky vajec jsou určeny pro pekárny, cukrárny, firmy zpracující vejce, farmy, výrobce těstovin atd.

Stroj provede vybraný program, během kterého:

- promývací nádrž se naplní vodou, která se potom zahřeje na požadovanou teplotu
- oplachovací nádrž je naplněna vodou
- Přepravní válečky přemísťují vejce pomocí speciálně navržených objímek
- vejce se otáčejí pomocí válců podél delší osy, což umožňuje mytí, oplachování a sušení pro efektivní mytí vajíček



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

PARAMETR	MT-1	MT-3	MT-6	MT-8
Rozměr (š x h x v) (mm)	2534 x 930 x 1585	2926 x 1007 x 1558	2926 x 1007 x 1558	3661 x 2043 x 1525
Výkon (ks/hod)	3200	9600	19200	25600
Obsluha (počet pracovníků)	1	2	3	4
Ušetřená prac. síla (počet pracovníků)	8	25	50	67
Pracovní prostor (mm)	Min. 2700 x 1200	Min. 3000 x 2000	Min. 3000 x 2000	Min. 4000 x 2800
Počet kartářů (ks)	4	6	12	12
Příkon (kW)	18	26	40	40
Jmenovité napětí (V/Hz/fáze)	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Hmotnost (kg)	420	550	720	720
Kompatibilita se zařízeními	Rozbíječ vajec RZ-1 Dezinfekční reflektor UVC-1	Rozbíječ vajec RZ-3 Dezinfekční reflektor UVC-3	Rozbíječ vajec RZ-6 Dezinfekční reflektor UVC-6	Rozbíječ vajec RZ-8 Dezinfekční reflektor UVC-8



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB