

INSINKERATOR FOODSERVICE

ITEM NO.: InSinkEerator 3 H.P. Heavy Duty MODEL SS-300

Промышленный Измельчитель пищевых отходов MODEL SS-300

СПЕЦИФИКАЦИЯ

- Точки ОП, рестораны от 500 до 1000 персон,
- пищевые производственные цеха (в т.ч. рыбные, мясные) ;
- больницы и лечебные учреждения;
- Одобрено СЭН для использования на предприятиях общественного питания;
- Требуется согласование с Представителем InSinkEerator о назначении использования;
- Продолжительная непрерывная работа: высокопроизводительный диспозуер непрерывной загрузки.
- Высокооборотный двигатель и автоматический реверс продлевает срок эксплуатации мотора и позволяет измельчителю работать без перегрузок. (При установке пускового устройства СС-202, СС-101)



Технические характеристики измельчителя InSinkEerator SS-300

- Напряжение питания: 220-240В, 50Гц, 7,4
Мощность двигателя -3,0 л.с.
- Потребляемая мощность - 2.0 Квт.

Особенности промышленных измельчителей:

- Рабочая камера из нержавеющей стали с специальным антикоррозийным покрытием;
- Резиновая монтажная прокладка толщиной 3/4" (19 мм) над рабочей камерой уменьшает шум и устраняет вибрацию;
- Конструкция прокладок, позволяет производить очистку от грязевых отложений;
- Индукционный электродвигатель мощностью 3.0 л.с.
- Обороты двигателя: 1725 об/мин.;
- Полная защита от внешних воздействий влаги и попадания воды в моторный отсек;
- Конструкция двигателя позволяет управлять воздушным потоком для охлаждения мотора, что эффективно сказывается на продолжительности работы двигателя;
- Встроенная защита от перегрева двигателя;
- Измельчающие элементы: неподвижные и вращающиеся измельчающие элементы изготовлены из специального хромоникелевого сплава повышенной прочности и неподверженного коррозии;
- Конструкция измельчающих элементов позволяет обеспечивать переработку отходов как в основном направлении вращения, так и в реверсивном;
- Основной подшипник - двойной конусный роликовый, снабжен ударопоглощающей подушкой;
- Тройной слой смазки защищает мотор от попадания влаги. Подпружиненный дополнительный сальник рабочей камеры, также обеспечивает дополнительную защиту мотора и потери смазывающих свойств сальника;
- Корпус измельчителя выполнен из нержавеющей стали и хрома. Отсутствие пластика и окрашенных деталей позволяет легко производить чистку и санитарную обработку корпуса диспозуера;
- Вода подводится непосредственно в измельчитель;
- Регулировка по высоте с помощью специальных ножек.(поставляются отдельно)
- Большой выбор специальных монтажных адаптеров для кухонных чаш и разделочных столов, контроллеров включения и управления;
- Гарантия: 1 год
- Производство: INSINKERATOR Commercial Division, США

Монтаж промышленных измельчителей InSinkEerator:

- Диспозуер InSinkEerator SS 300, может быть установлен в мойку любого размера при помощи Фланцевого Адаптера # 6, с внутренним диаметром отверстия 90мм.(3 1/2") Монтируется без применения сварочных работ. Адаптер # 5 поставляется в стандартном комплекте с измельчителем InSinkEerator SS-300 .
- В комплекте с измельчителем также поставляется набор клапанов для подключения прибора:
1. обратный клапан 2. соленоидный клапан 3. клапан контроля водотока.
- В комплекте с диспозуером поставляется стандартный включатель MS (Manual Switch), который позволяет запускать и останавливать измельчитель нажатием на соответствующие кнопки.
- Подключается к линии 220 В. Запускает измельчитель только в одном направлении. Автоматически отключает измельчитель в случае сбоя в электросети.

INSINKERATOR FOODSERVICE

InSinkEerator 3 H.P. Heavy Duty MODEL SS-300

Стандартная комплектация InSinkEerator SS-300 (комплект поставки)



Адаптер # 6

Адаптер (фланец) #6 для монтажа в мойку



Пусковое устройство (MS-Manual Switch)



Комплект соленоидов и клапанов