

## INSINKERATOR FOODSERVICE

### ITEM NO.: InSinkEerator 1/2 H.P. Comercial MODEL LC-50

Полупрофессиональный коммерческий измельчитель LC-50

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

- рестораны, бары, кафе на 40-75 персон;
- Офисы компаний, буфеты;
- Небольшие гостиницы с ограниченным набором пищевых отходов;
- больницы и лечебные учреждения;
- Школы и частные пансионаты;
- Иные места с численностью посетителей 40-75 человек/ час, с небольшими объемами переработки отходов
- Продолжительная непрерывная работа: высокопроизводительный диспозуер непрерывной загрузки.



#### Технические характеристики измельчителя InSinkEerator LC-50

- Напряжение питания: 220-240В, 50Гц.  
Мощность двигателя - 0,5 л.с.
- Потребляемая мощность – 600 Вт.

#### 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 прокладки, позволяет производить очистку от грязевых отложений;
- Индукционный электродвигатель мощностью 0.5 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 хромникелевого 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;
- Вода подводится непосредственно в измельчитель;
- Гарантия: 1 год
- Производство: INSINKERATOR Commercial Division, США

#### Монтаж промышленных измельчителей InSinkEerator:

- Диспозуер InSinkEerator LC 50, может быть установлен в мойку любого размера с внутренним диаметром отверстия 90мм.(3 1/2")  
Монтируется без применения сварочных работ.
- В комплекте с измельчителем также поставляется набор клапанов для подключения прибора:
  - \* Фланец крепления к мойке;
  - \* инструкция по установке и эксплуатации;
  - \* сервисный ключ Jam-Buster.

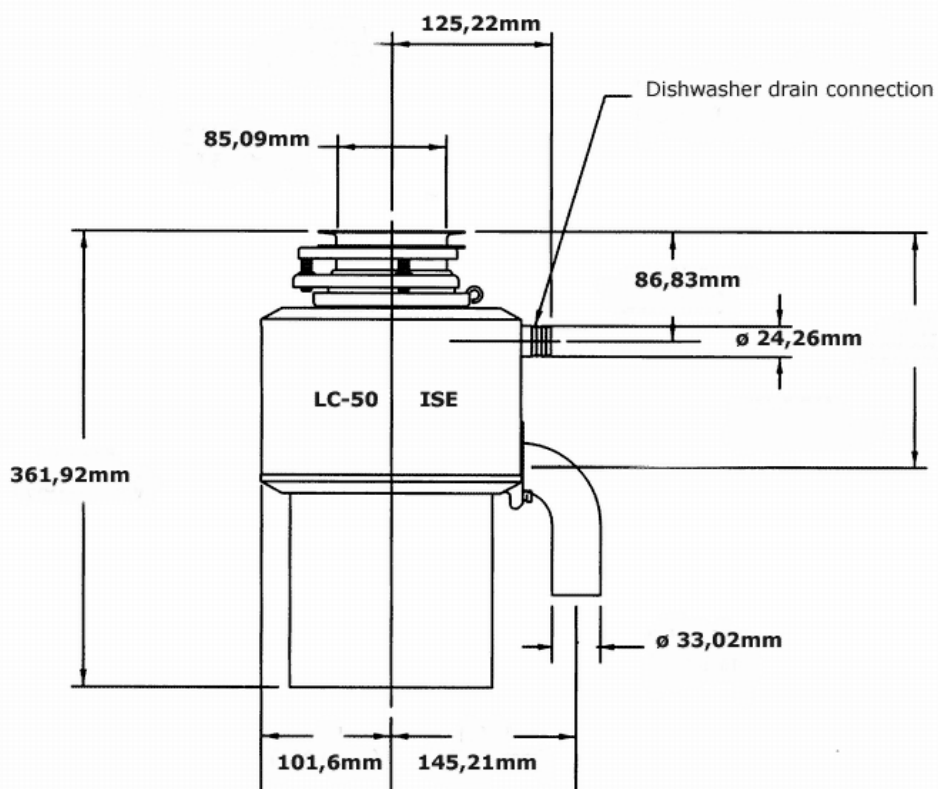
# INSINKERATOR FOODSERVICE

## InSinkErator 1/2 H.P. Heavy Duty MODEL LC-50

Стандартная комплектация InSinkErator LC-50 (комплект поставки)

			
<p>Замок «QUICK-LOCK» в сборе</p>	<p>Сервисный ключ Jam-Buster</p>	<p>Комплект для вывода в канализацию</p>	<p>Кнопка Пускового устройства EURO  ( не входит в комплект)</p>

Dimensions of Model LC-50 IN-SINK-ERATOR



**NOTE:** Plumb 1 1/2" waste line to prevent standing water in disposer motor housing.