

NOUVEAUTÉS  
2010 !

# Solutions de lavage Boul'Pât

pour activité industrielle

## Compact'clean

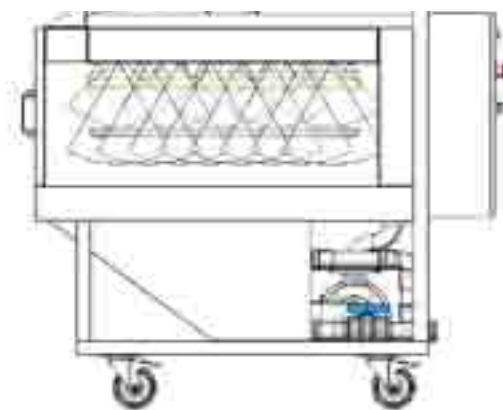
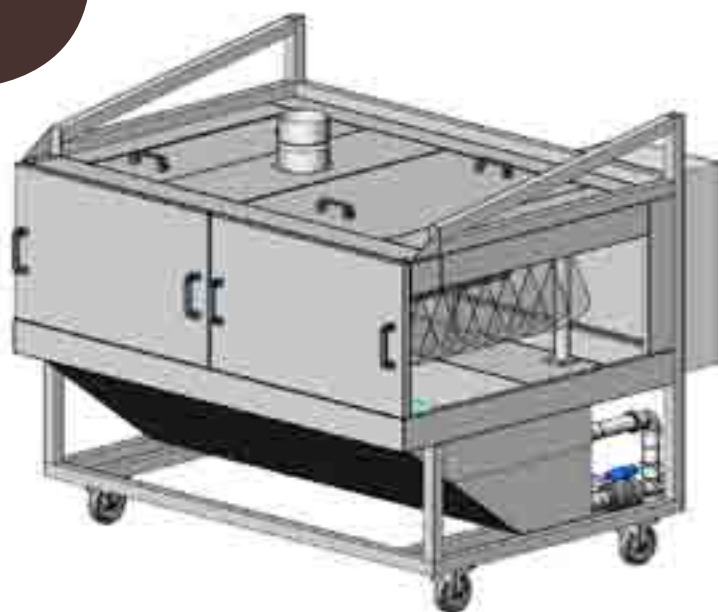
Lave-plaque mobile

NOUVEAU !

### Principe

Machine mobile de lavage de plaques de cuisson permettant une adaptation simple et rapide aux différentes lignes de production d'un même site. D'une construction simple, ses atouts sont :

- flexibilité,
- système d'ouverture/fermeture sur le coté,
- maniabilité,
- faible poids,
- encombrement réduit.



### Caractéristiques techniques

<b>Rendement</b>	200 à 400 plaques / heure*
Puissance chauff. bain de lavage	12 kW
Puissance surchauffeur de rinçage	24 kW (option)
Puissance pompe de lavage	2,2 kW (40 m <sup>3</sup> / h)
Température maximum lavage	60 °C
Température maximum rinçage	90 °C (option)
<b>Puissance maximum consommée</b>	15 kW (39 kW option)
<b>Consommation d'eau par cycle</b>	4 L / min
<b>Quantité d'eau au remplissage</b>	120 L
<b>Surface de lavage</b>	I. 520 x P. 630 mm
<b>Capacité plaque</b>	800 x 600 mm
<b>Hauteur de passage</b>	120 mm avec système de maintien supérieur réglable en hauteur
<b>Encombrement hors tout</b>	L. 1600 x l. 1500 x H. 1350 mm
Poids net	380 kg

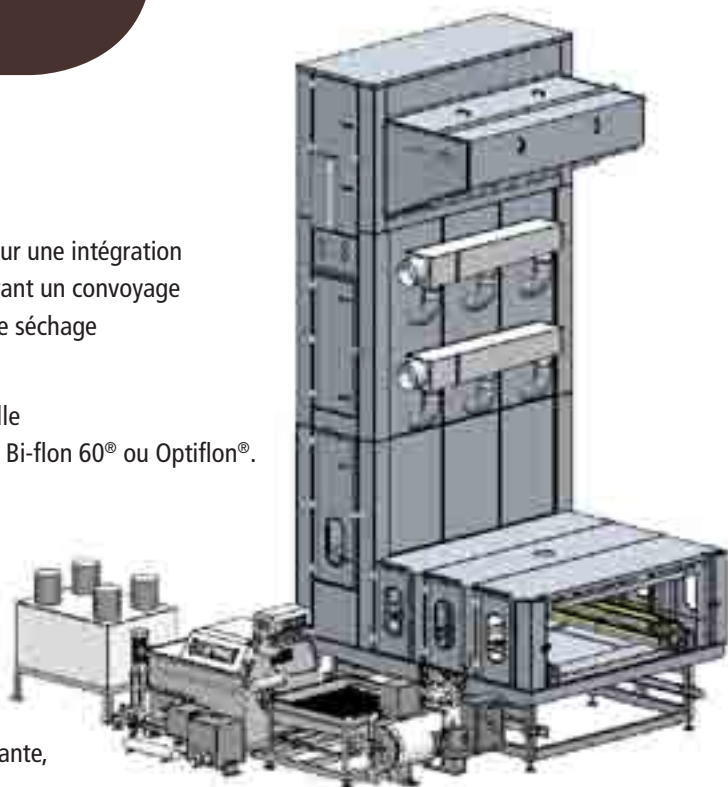
## Principe

Machine de lavage de supports de cuisson mécanisables conçue pour une intégration sur ligne automatisée MECATHERM. Sa conception innovante assurant un convoyage vertical permet de réaliser les opérations de lavage, de rinçage et de séchage dans un encombrement minimum (gain d'espace).

Disponible en deux versions afin de couvrir la gamme dimensionnelle des supports de cuisson, plats ou alvéolés, revêtus d'un revêtement Bi-flon 60® ou Optiflon®.

### Le tunnel est composé de 4 parties :

- un module de **lavage** avec système de filtration 43 microns à tambour et tube immergé pour maintien en température,
- un module de **rinçage** avec une réserve pour le générateur d'eau chaude instantanée,
- un module de **soufflage** air froid avec une réserve pour la soufflante,
- un système de **transfert** pour l'évacuation vers le stockeur.



## Caractéristiques techniques

Produits à nettoyer et sécher	Supports de cuisson : 2000 x 800 mm - 1600 x 800 mm 1200 x 800 mm - 800 x 600 mm (option)
Épaisseur de l'article	32 mm pour les cadres plats 53 mm pour les cadres alvéolés
Nature des salissures	Viennoiserie, pâtisserie, pain spéciaux...
Capacité nominale	Jusqu'à 400 cadres à l'heure
Vitesse de convoyage maximale de transport	30 m / min dans la machine de lavage
Entraînement	Par deux chaînes plastiques
Hauteur du convoyage en entrée	940 mm ou 1090 mm
Température dans la zone de lavage	réglable jusqu'à 60 °C
Température dans la zone de rinçage	réglable jusqu'à 90 °C
Consommation d'eau	600 L / heure
Volume d'eau de travail au lavage	800 L
Alimentation air comprimé	1300 nL / min - 6 bars
Alimentation électrique	Tri 400V 50Hz + terre + neutre - 65Kw 95A
Alimentation gaz	Gaz naturel stabilisé 300 mbar débit 21Nm <sup>3</sup> / h

