

Das Problem: Reinigung in der Metzgerei



Wir haben die sauberen Lösungen!

Der Hochdruck-Reiniger für Metzger



HRK 900/150 Kaltwasser mobil

Wasserleistung: 380 – 900 l/h (15l/min)
Arbeitsdruck: 30 - 150 bar
Netzspannung: 3 Phasen, 380V
Nennstrom: 9A
Motorleistung: 4kW
Gewicht: 75kg
Abmessung: 1020-600-870 mm

HRK 900/210 Kaltwasser mobil

Wasserleistung: 380 – 900 l/h (15l/min)
Arbeitsdruck: 30 - 210 bar
Netzspannung: 3 Phasen, 380V
Nennstrom: 12,5A
Motorleistung: 5,5kW
Gewicht: 90kg
Abmessung: 1020-600-870 mm

Ausstattung:

Heißwassermanschetten bis 85°C
CAT-Hochleistungspumpe
Strömungswächtersteuerung (Maschine läuft erst an wenn Wasser fließt)
Standard Spritzeinrichtung (10m HD-Schlauch, Spritzpistole mit 1m Lanze)
Fahrgestell und Haube aus Edelstahl 2VA (laut Lebensmittel -VO)
Gerät auch als stationäres Modul erhältlich

Optionales Zubehör:

- ☐ Diverse Lanzenlängen auf Wunsch
- ☐ Diverse Schlauchlängen auf Wunsch
- ☐ Schnellwechsel-System für Lanzenwechsel
- ☐ Schlauchtrommel vollautomatisch für 20m oder 40m Schläuche in Edelstahl
- ☐ Schwenk-Konsole für Schlauchtrommel
- ☐ Schaum-Lanzen
- ☐ Round-Cleaner für Großflächenreinigung
- ☐ Lanzenhalter



Die Fotos entstanden mit freundlicher Unterstützung
der Metzgerei Peter Müller, Kirchstraße 8, 79804 Dogern.
© Idee Fotografie Layout Druck - www.publicitywerbung.de