

Pansenreinigungsmaschine

Pansen- Wasch- Brüh- und Reinigungsmaschine zum Waschen, Brühen und Reinigen von Pansen, Schweinemagen, Kälber- und Schafsmagen, Fettenden und Schweinezungen im vorgebrühten Zustand.



Pansenreinigungsmaschine

Arbeitsablauf:

1. Vorbrühen der Pansen bei ca. 70°C
2. Falte von Hand ausziehen
3. In die laufende Maschine nun 6-8 fettfreie Pansen zur Brüh- und Reinigung einwerfen bei einer Wassertemperatur von ca. 62°C
4. Nach ca. 4-6 Minuten die lappig weiß gebrühten Pansen entnehmen und im Wasserbad abkühlen



Technische Daten

Leistung

ca. 15 Pansen/Stunde

Bearbeitungsdauer

ca. 4-5 Minuten

Wasserverbrauch

ca. 1,1 m³

Abmessungen

650 x 1000 mm

Gewicht

120 KG

Anschlusswerte

Betriebsspannung

400 V 3AC/N

Frequenz

50 HZ

Motor

2,2 KW

Wasserdruck

min. 6 bar

Wasseranschluß

3/4"

Kaltwasseranschluß