JEGERINGS.COM
special food machinery

Gemüsewaschmaschine VWM-3600

www.jegerings.com

JEGERINGS.COM B.V.
Stationsstraat 130
5751 HJ Deurne
The Netherlands

T +31(0)493-31 23 71
M +31 (0)6-47 88 09 84
E info@jegerings.com
I www.jegerings.com

IBAN NL14 ABNA 0454 7116 70
BIC (SWIFT) ABNANL2A
BTW/VAT no. NL 8628 32 251 B01
KvK/Trade reg. 83330925

Allgemein

Die Gemüsewaschmaschine VWM-3600 ist speziell entwickelt für kleine und mittelgroße Gemüseschneidebetrieben. Die Maschine passt ausgezeichnet im Kombination mit der BCM-1650 / BCM-2450 Bandschneidemaschine, dem HCB-400-TS Förderband und dem HS-FLEX Salatschleudermaschine in einer Gemüseverarbeitungslinie. Der VWM-3600 ist eine Weiterentwicklung der bekannten Gemüsewaschmaschine VWM-2500. Die größere Länge des Waschbeckens (+ 1 m) hat Platz für den optionalen Fly-catcher geschaffen.

VWM-3600 in einer Gemüseverarbeitungslinie zum Schneiden, Waschen und Trocknen von Gemüse

Betrieb

Die Produkte werden in dem Sinken geworfen, oder durch ein Förderband in der Maschine eingeführt. In dem Waschbecken wird das Gemüse intensiv gewaschen, durch ein System aus einer starken Pumpe und Wasserdüsen in der Seitenwand (für die Zirkulation) und in der Hinterkopfschotte (zum Verstauen). Die Produkte werden auch von einer großen Trommel (Fly-catcher) unter Wasser gedrückt. Durch die Perforationen im Fly-catcher werden Insekten (schwimmend!) herausgefiltert und entfernt. Der Fly-catcher kann nach vorne gekippt werden beim Waschen von Produkten, bei denen keine Insekten vorhanden sind, und zum Reinigen der Maschine.

Das Gemüse wird dann über eine Vibrationsrinne transportiert. Hier wird das Gemüse mit sauberem Wasser nachgespült. Das überflüssige Waschwasser wird durch den perforierten Boden der Vibrationsrinne weggeführt, nach einen Filtertank. In diesem Filtertank werden das Sand und die Gemüsereste ausgefiltert, wonach das Wasser durch die Pumpe rezirkuliert wird zu dem Waschbecken.

Video Verarbeitungslinie für kleine bis mittelgroße Kapazität

Wasch- und Mixmöglichkeiten

- Die Maschine ist geeignet für das schonendes Waschen von schwimmenden und sinkenden geschnittenen Gemüseprodukten.
- Zugleich kann die Maschine eingesetzt werden für das Mixen von Rohkost und Salate. Wirbel und Antrieb können separat reguliert werden mit Schmetterlingventilen so dass die Gemüseprodukte homogen gemixt werden (nur Wirbel). Nach Öffnen von dem Schmetterlingventil für den Antrieb, wird das Gemüse aus die Maschine geführt zu die Vibrationsrinne.

Benutzerfreundlichkeit

- Die Maschine ist auch für ungeschulte Mitarbeiter mühelos zu bedienen.
- Auf dem Schaltschrank: an/aus Tasten für Pumpe, Vibrationsrinne, Notschalter und Hauptschalter.
- Wasserniveau: die Maschine füllt selbstständig Wasser. Flüssigkeitssensoren überwachen permanent das Wasserniveau.
- Alle Ventile sind Schmetterlingventile aus Edelstahl die einfach zu bedienen sind und in jede Position eingestellt werden können. Zugleich sind diese nicht empfindlich für Sand.

Dauerhaftigkeit

- Die Maschine ist völlig aus dauerhaftes Edelstahl gemacht. Alle technische Komponenten sein ausschließlich von renommierten Topmarken.
- Alle technische Komponenten sowie Pumpe, Vibrierende Motoren und elektrische Komponenten befinden sich ein einem Edelstahl Gehäuse und sind damitt perfekt abgeschirmt vom Wasser.
- Die Maschine wird völlig in eigener Werkstatt hergestellt, und darf mit Recht ein Niederländisches Qualitätsfabrikat genannt werden.

Reinigung / Hygiene

- Der Boden der Vibrationsrinne kann sehr einfach demontiert werden durch Schnellspanner.
- Die Siebplatten des Filtertanks können einfach ausgenommen werden.
- Die Siebplatte vom Waschtank kann einfach ausgenommen werden.
- Alle Rohrleitungen können sehr schnell - und ohne Werkzeuge - demontiert werden durch Tri-Clamps. Diese haben keine Schraubengewinde am die Rohrleitungen, und sind darum viel hygienischer als die oft gebrauchte Molkereikupplungen (Kupplungsspindel/Schraubverbindungen).
- Durch Verwendung von Tri-Clamps und Schmetterlingventile entspricht die Maschine die strengste Richtlinien die in der Pharmazeutischen- und Molkereiindustrie gelten.
- Durch die glatt gemachte Oberflächen und das Fehlen von ‘schmutzigen Ecken’ kann die Maschine schnell, schonend und hygienisch gereinigt werden.
- Alle externe Verkabelung ist gebündelt an Rundstahl so dass keine Verschmutzung hinter/ zwischen die Bekabelung kommen kann.

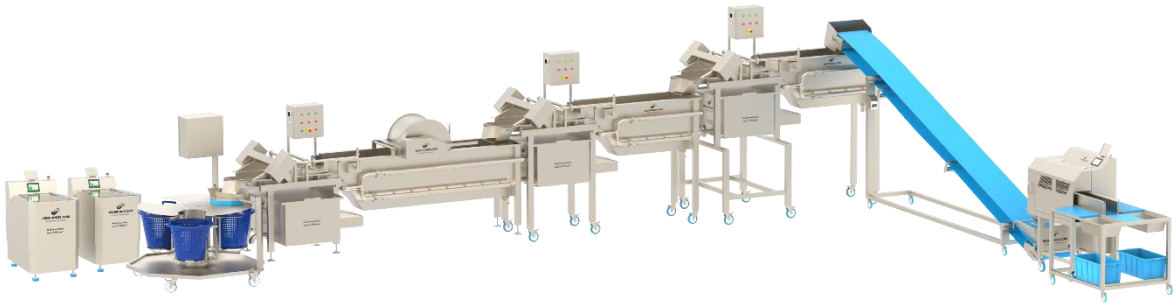
Sicherheit

- Falls die Wasserzufuhr stagnieren soll und das Wasserniveau das Minimum erreicht, sorgt den Trockenlaufschutz dafür dass die Pumpe ausgeschaltet wird bis das Minimum wieder erreicht ist.
- Sichere 24 V. Steuerung
- Notschalter auf dem Schaltschrank

Mehrstufige Lösungen zum Waschen von Gemüse

Die Gemüsewaschmaschine VWM-3600 kann auch in eine mehrstufige Waschlösung integriert werden. Dies ist insbesondere bei der Reinigung von Gemüse mit höherem Schmutzanteil sinnvoll, da die Integration jeder zusätzlichen Waschstufe zu einem noch saubereren Produkt und zu einer sehr geringen Keimzahl beiträgt. Die Anzahl der Waschstufen kann auf den Bedarf des Kunden abgestimmt werden.

VWM-3600 in einer 2-stufigen Waschlösungs-Gemüseverarbeitungslinie



VWM-3600 in einer 2-stufigen Waschlösungs-Gemüseverarbeitungslinie

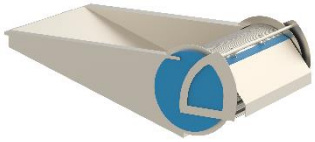
Optional

Fly catcher

Der Fliegenfänger taucht das Produkt im Waschtank der Waschmaschine unter Wasser. Die perforierte Trommel des Fliegenfängers filtert Insekten aus dem Produkt heraus. Der Fliegenfänger kann auch über dem Waschtank angehoben werden, um Produkte ohne Insekten zu behandeln.

Alternativgrößen für perforiertes Vibrationssieb

Die Gemüsewaschmaschine VWM-3600 ist standardmäßig mit einem 3 mm perforierten Vibrationssieb ausgestattet. Diese Perforationsgröße filtert das Waschwasser, ohne das zu waschende Produkt zu filtern. Mit einer größeren Perforationsgröße können Samen, Partikel, kleine Würfel usw. durch das Sieb gefiltert werden. Wir bieten jede Perforationsgröße von 3 bis 20 mm an.



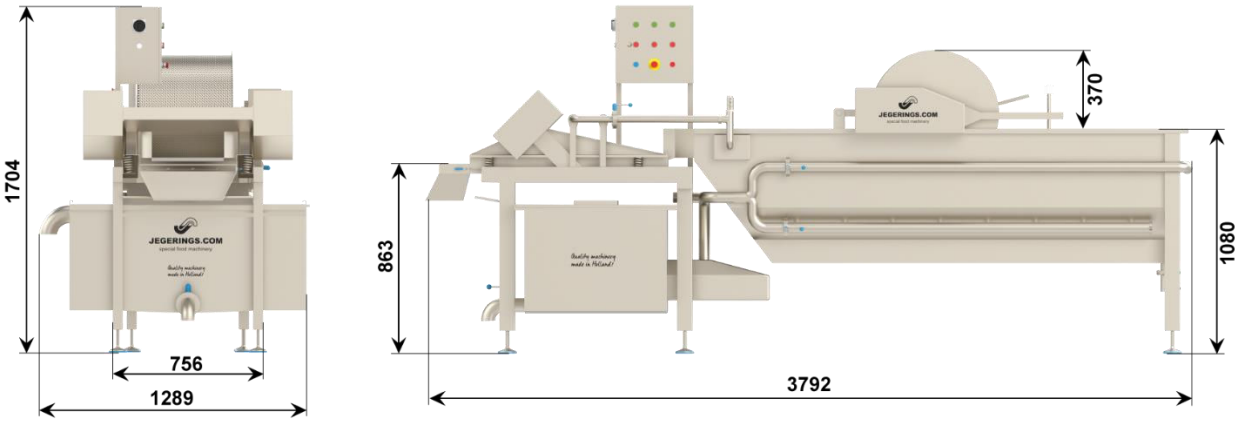
Rotierender Filtertrommel

Die rotierende Trommel filtert Produkte aus, die durch das Vibrationssieb gefallen sind, und transportiert sie zur Seite des Filterbehälters, wo sie in einem Korb gesammelt werden können. Beispiele für geeignete Anwendungen der rotierenden Filtertrommel sind das Sammeln von Chilisamen, Kürbiskernen, kleinen (Süß-)Kartoffelwürfeln und vielem mehr.

Wassertemperaturregelungssystem

Um Gemüse gut zu waschen und die Keimzahl niedrig zu halten, wird empfohlen, kaltes Waschwasser zu verwenden. Der Sensor dieses Systems erkennt die Wassertemperatur in der Waschmaschine und beginnt automatisch mit dem Befüllen von kaltem Wasser, sobald das Waschwasser zu warm wird. Bitte beachten Sie, dass dieses System keinen Kaltwassertank beinhaltet.

Technische Daten

Kapazität	bis 1000 kg/h
Spannung	3 Ph / 400 V / 50 Hz / 5.2 A
Leistung	2.6 kW
Maße	3835 x 1289 x 1790 mm
Gewicht	480 kg (Standardausführung)
Wasserinhalt Waschtank	690 l
Wasseranschluss für Füllen	¾''
Wasseranschluss für Nachsprinklen	½''

Maßzeichnung