

SOĞUKSAN®

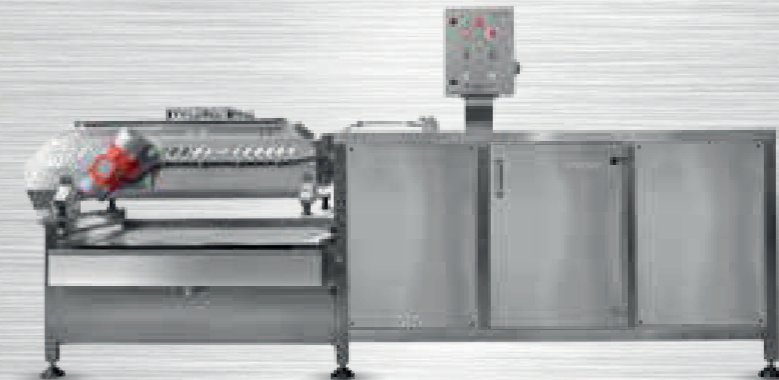
www.soguksan.com

SOĞUKSAN®

www.soguksan.com



SOĞUKSAN SOĞUTMA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.
Üçevler Mh. 20. (220) Sk. No:34 Nilüfer / BURSA
Tel.: +90 224 441 29 88
info@soguksan.com - sales@soguksan.com
www.soguksan.com



SYM-300 Vibrasyon Konveyörlü Sebze Yıkama Makinesi



BİZ KİMİZ

1990 Yılında kurulmuş olan Soğuksan Soğutma San. ve Tic. Ltd. Şti. Buzdolabı imalatıyla uzun yıllar deneyimli kadrosuyla sektörde başarısını ispatlamıştır. Endüstriyel mutfak sektöründede çağa uygun yüksek kapasiteli, uygun fiyat politikası, müşteri memnuniyeti, deneyim ve hizmet anlayışı gibi prensipleri ilke edinmiştir.

Soğuksanın üretiminden bazıları; depolama, hazırlık, pişirme, bulaşikhane ekipmanları üretim ve satışı. Yüksek kapasiteli ürün grubu, konveyörlü sebze yıkama makinesi, asansörlü ve konveyörlü fritözler, dondurma üretimi yapan firmalara yedek parça imalatı, taşıyıcı lameller, taşıyıcı tavalar, diğer yedek parça üretimi. Her türlü amaca uygun konveyör imalatı, otomotiv yan sanayii imalat parça yıkama makineleri üretimi.

Soğuksan, üretim kalitesi ve çeşitliliğiyle müşteri memnuniyeti odaklı hizmet anlayışıyla 24 Ülkede 200 den fazla referansı ile sektöründe başarılı bir şekilde yükselmeye devam edecektir.



SYM-300 Vibrasyon Konveyörlü SEBZE YIKAMA MAKİNESİ

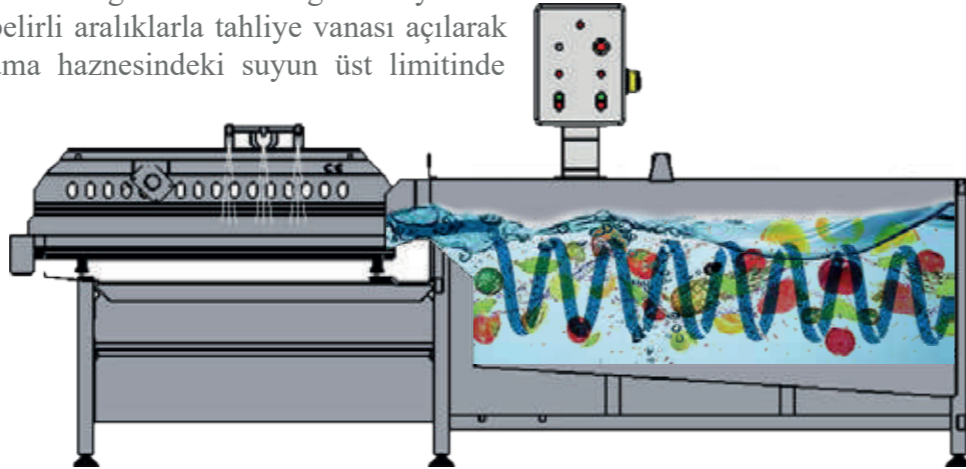
Soğuksan SYM-300 Sebze yıkama makinesi büyük ölçekli mutfakların taze sebze ve meyve yıkama ihtiyaçlarını karşılamak ve hızlı, etkili, hijyenik, ekonomik üretim elde etmek için tasarlanmıştır. Firmamızın üretimi olan bu makine dikkate değer bir işçilik ve su tasarrufu sağlayan kullanıcı dostu bir üründür.

SYM-300 Vibrasyon Konveyörlü SEBZE YIKAMA MAKİNESİ



Yıkama Sistemi

Makineye giren ürünler nozullardan geçen yüksek basınçlı suyun etkisi ile yıkama haznesi etrafında ve kendi etrafında sürekli olarak dönme hareketi yapar ve yaklaşık 10 metre yol kat ederek yıkama haznesinden vibrasyon konveyörüne düşerler. Ürünlerin yıkama haznesinde yüksek basınç ile kat ettikleri ortalama 10 metre bakteriyel ve hijyenik açıdan mükemmel yıkama sonuçları almamızı sağlar. Yıkama haznesinde üründen ayrılan kir ve kum gibi istenmeyen partiküller hazne tabanında bulunan filtreden geçerek çökertme kanalına girerler buradaki su durağan halde olduğundan yıkama sistemine bir daha karışmazlar ve belirli aralıklarla tahliye vanası açılarak sistemi terk etmeleri sağlanır. Yıkama haznesindeki suyun üst limitinde bulunan kanallar ise su yüzeyine çıkan böcek vb. istenmeyen partiküllerin otomatik olarak yıkama sisteminden tahliye edilmesi için tasarlanmıştır. Sistemi terk eden atık suyun yerini durulama nozullarından gelen temiz şebeke suyu alır. Bu sayede makine sürekli temiz su ile çalışır.



Vibrasyon Konveyör Sistemi

Yıkama haznesinden konveyör üzerine düşen ürünler burada titreşimin etkisi ile ilerlerken durulama nozullarından gelen temiz şebeke suyu ile durulanır ve ürün üzerinde kalan partiküller ve fazla su titreşim sayesinde konveyör tabanında bulunan delikli saçtan aşağıya düşerler. Düşükleri noktada bulunan ikinci bir filtre partiküllerin sistemi direk olarak terk etmesini sağlar ve son olarak istenmeyen partiküllerden arınmış su besleme haznesine alınır ve buradan tekrar kullanılmak üzere yıkama haznesine gider. Bu sırada yıkama ve durulama işlemi biten ürünler vibrasyonun etkisi ile boşaltma sepetine dökülürler. Vibrasyon konveyörün özelliği, diğer Non-toxic konveyör bantları gibi geri dönüş yapmamasıdır. Geri dönüş yapan bantlar her zaman yıkama haznesinde belirli miktarlarda partikül, kum ve kir bırakır.

Yıkama Kapasitesi

Vibrasyon konveyörlü sebze yıkama makinesi sürekli besleme yapılarak hiç durmadan çalışması için tasarlanmıştır. Üretimini gerçekleştirdiğimiz bu ürün saatte 300 kg hafif sebze ve saatte 600 kg ağır tabir ettiğimiz sebze ve meyvelerin yıkanmasını sağlar.

Bakteriyel Açıdan Hijyenik Yıkama

Yıkama haznesinden suyun hareketi ile vibrasyon konveyörüne geçen ürünler, burada ilerlerken 9 adet nozulun şebekeden aldığı temiz suyun altından geçer. Durulamada bulunan dezenfektan girişine bağlanan pompa yardımıyla ürünlerin dezenfekte edilmesi sağlanmış olur.

SYM-300 Vibrasyon Konveyörlü SEBZE YIKAMA MAKİNESİ

Durgun Su Çamur Toplama Kanalı

Makinenin altında bulunan bu hazne sayesinde, özkütlesi ağır olan toprak ve kum gibi maddeler tabana çöker ve makinenin yıkama sistemine karışmaz.



Durulama Sistemi

Yıkama haznesinden suyun hareketi ile vibrasyon konveyörüne geçen ürünler, burada ilerlerken, 9 adet nozulun şebekeden aldığı temiz su ile durulanır ve yıkama işlemi bitmiş olur.



Ozon Jeneratörü – Kimyasal Kullanmadan Dezenfeksiyon

Sebze yıkama makinemiz, entegre ozon jeneratörü sayesinde oksijenden üretilen ozon gazını (5 gr/saat) yıkama sistemine yönlendirerek güçlü bir dezenfeksiyon sağlar. Bu sayede, sebzeleri zararlı kimyasallara ihtiyaç duymadan mikroplardan ve bakterilerden arındırabilirsiniz. Aynı zamanda, dezenfektan kullanımını ortadan kaldırarak maliyetleri düşürür.



Böcek Alma Haznesi – Üstün Temizlik

Ürün yıkama havuzuna atıldığında hem kendi etrafında hem de yıkama havuzunun etrafında helisel bir hareket yaparak ilerlemeye başlar. Bu sırada, nihai üründen ağırlığı çok daha az olan istenmeyen maddeler (böcek, kurt, küçük parçacıklar vb.) bu deliklerden böcek alma haznesine düşerek filtrenin üzerinde toplanır ve bir daha makinenin yıkama sistemine karışmaz.



Basınç Ayar Vanaları

Hassas sebze ve meyvelerin (çilek, maydonoz vb.) darbe almadan yıkanması için basıncı düşürebilir veya yapraklı sebzelerin daha iyi yıkanması için basınç yükseltmek amacıyla kullanılır.

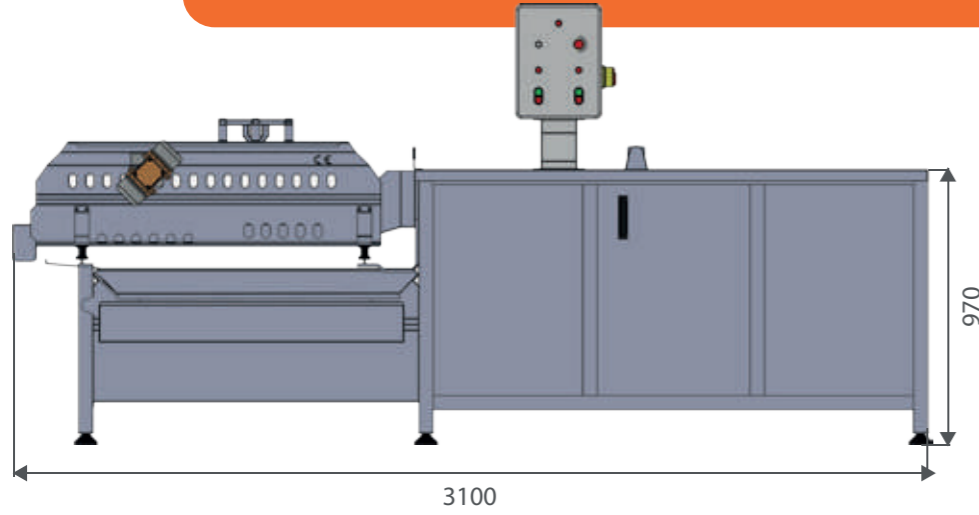


Filtre Sistemi

Paslanmaz Çelik Dayanıklılığı
Çapı 2 mm olan hassas deliklerden oluşan paslanmaz çelik 304K filtre sistemi, uzun ömürlü kullanım sunar. Sağlam yapısı sayesinde yüksek hijyen standartlarını koruyarak, sebzelerin temizliğini en üst seviyeye çıkarır.



SYM-300 Vibrasyon Konveyörlü SEBZE YIKAMA MAKİNESİ



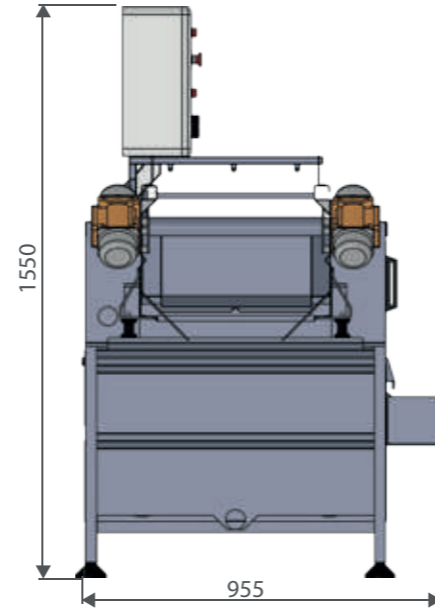
Teknik Özellikler

Güç	:3,5 kW
Elektrik Beslemesi	:220-380 V AC – 50 Hz
Ağırlık	:420 kg
Yıkama Haznesi Su Kapasitesi	:750 Litre
Temiz Su Girişi	:1/2"
Su Tahliye	:2"
Makine Ölçüleri	:3100x955x970/1550 mm

Yıkama Kapasitesi

Hafif Sebzeler	:300 kg
Ağır Sebze ve Meyveler	:600 kg

Makine üzerinde bulunan tüm metal aksamlar *AISI 304 CR-Nİ* malzemeden üretilmiştir.



SEBZE KURUTMA MAKİNESİ

Santrifüj tekniği ile çalışan bu ürün tüm sebzelerinizi mükemmel şekilde kurutmanız için tasarlanmıştır. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiş olup temizliği ve bakımı kolaydır. Sabit dönme hızı (700 rpm) ve kurutma zamanı ayarlanabilir. Ürün kapasitesi hafif sebzeler için saatte 240 kg dır.

Güç	: 1,5 kW
Elektrik Beslemesi	: 220-380 V – 50 Hz
Uzunluk	: 900 mm
Genişlik	: 600 mm
Yükseklik	: 950 mm
Ağırlık	: 105 kg

