



ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ КЕГОМОЙКА

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1-10 Постов мойки

Пар / Электро

Автоматизация Delta

Модульная конфигурация



1-10 Постов мойки

Гибкое масштабирование под объемы производства



Баки для растворов

Щелочной/кислотный на выбор



Тип нагрева

Паровой или электрический на выбор



ТЕХНОЛОГИЯ МОЙКИ И АВТОМАТИЗАЦИЯ

ПРОЦЕСС

- Дозирующий насос
- Впрыск НУК в поток
- Нагрев на выбор
 - Паровой
 - Электрический
- Сенсорная панель оператора
- Удобное управление и контроль
- Датчики уровня и температуры
 - Визуализация на экране

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



Elhart
Панель оператора



Delta
ПЛК Контроллер



Valma
Пневматика

ПРЕИМУЩЕСТВА

ОБОРУДОВАНИЯ



МОДУЛЬНОСТЬ

От 1 до 10 постов мойки —
масштабируемость под любой объем



ГИБКОСТЬ

Нагрев пар/электро, выбор
щелочного/кислотного бака



ТОЧНОСТЬ

Дозирующий насос для впрыска НУК в
поток



НАДЕЖНОСТЬ

Elhart, Delta PLC, Valma — премиальные
комплектующие

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ



Телефон

+7 (918) 448-66-88



Электронная почта

food-promo@mail.ru



Веб-сайт

<https://пищепром.рф>

ООО ПИЩЕПРОМ. Данное оборудование имеет соответствующие сертификаты РФ