



Измельчители пищевых отходов для предприятий общественного питания





КУХНЯ НЕ МОЖЕТ ЭФФЕКТИВНО РАБОТАТЬ БЕЗ НАДЕЖНОГО ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ.

Наши измельчители пищевых отходов помогают добиться эффективной работы любых заведений, будь-то закусочная, ресторан, пищевой блок больницы или школьная столовая, благодаря рационализации рутинных процессов, снижению эксплуатационных затрат и улучшению общего санитарного состояния кухни.



Сокращение объема пищевых отходов и оптимизация рабочих процессов.

Собираемый в баки мусор со временем начинает неприятно пахнуть, привлекает вредителей и способствует размножению бактерий. Измельчители помогают значительно сократить объем выбрасываемого в баки мусора, использовать время, затрачиваемое персоналом на дорогу к баку и обратно, с пользой, снизить расходы на вывоз мусора и с большей эффективностью организовать работу кухни. К чему все это? А к тому, что измельчители пищевых отходов играют важную роль в экономии средств заведения.



От идеи к воплощению.

Марка InSinkErator основана в 1938 году. Сегодня наша компания является крупнейшим в мире производителем домашних и промышленных измельчителей пищевых отходов. Наша продукция известна своим качеством и надежностью, максимальной энергоэффективностью и длительным сроком службы.

4 размера. 6 моделей. Неограниченные возможности производительности.

Под любой объем нагрузки вы можете подобрать измельчитель из предлагаемых шести моделей четырех разных размеров. Начиная от самой небольшой LC-50 до самой крупной модели 10 HP все измельчители оборудованы камерой из нержавеющей стали, чугунными измельчителями, работающими в двух направлениях, а также мощными, но в тоже время достаточно тихими, двигателями.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ / МОДЕЛЬ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Маленькие объемы	LC-50
Небольшие объемы	SS-100
Средние объемы	SS-200
Большие объемы	SS-300 SS-500 SS-1000

Универсальный диаметр горловины 6-5/8"

Камера из нержавеющей стали

Работающие в двух направлениях измельчающие элементы

Стационарные и вращающиеся чугунные измельчители

Сдвоенные конические роликоподшипники компании Timken

Надежный, промышленный двигатель



Достойный выбор, надежность и безотказность в работе.

Надежность конструкции, непревзойденная эффективность и безотказность позволили продукции InSinkErator занять первое место в Америке по объемам продаж измельчителей.

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ LC-50 HEAVY DUTY

LC-50 спроектирован с учетом всех потребностей некрупных точек общественного питания.

Оборудование рассчитано на постоянное использование, оснащено вместительной камерой измельчителя, мотором, рассчитанным на непрерывную работу, и мощным измельчителем.

Модель рассчитана на установку в трубопроводах, отвечающих коммерческим характеристикам, и не подойдет для установки в жилых помещениях.

Рассчитана на использование в заведениях, не сталкивающихся с большими объемами пищевых отходов.

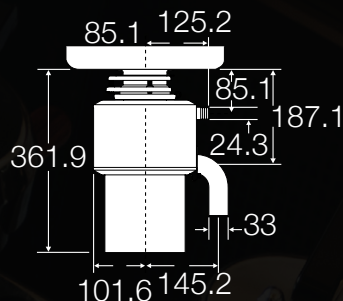
- Закусочные/отделы гастрономии
- Рестораны быстрого питания
- Офисные/церковные кухни
- Мини-гостиницы, предлагающий только завтрак



Характеристики

Предназначение	Заведения с некрупными точками общественного питания
Уровни измельчения	x1
Технология подавления шума	Базовая защита от шума
Встроенный пневмопереключатель	✗
Усилитель мощности	✗
Автореверс	✓
Пробка сливного отверстия раковины	✗
Легко очищаемая фильтрующая сетка	Противомикробная, съемная
Объем дробильной камеры	1475ml
Мощность	0.5 HP <small>Рассчитанный на длительную нагрузку мотор</small>
Управление работой с использованием крышки	✓

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



Индивидуальный подбор компонентов системы.

Благодаря возможности выбора систем управления, и методов монтажа, каждый измельчитель по своему уникален. Система AquaSaver® позволяет сократить объемы потребления воды до 70%—наша эксклюзивная система AS-101 помогает сэкономить сотни литров воды ежедневно и включает бесплатную расширенную 3-летнюю гарантию!*

Выключатели и системы управления



Элементы управления

Измельчители могут оснащаться обычными выключателями или многофункциональными системами управления, позволяющими автоматизировать работу, добавить функции смены направления вращения, а также использовать воду после выключения измельчителя благодаря внедрению реле с выдержкой времени.

Снижение объемов расхода воды до 70%

AquaSaver фиксирует объем загруженности измельчителя и подает ровно столько воды, сколько необходимо для эффективной переработки отходов. Благодаря экономии до 70% воды срок окупаемости AquaSaver составляет всего три месяца.

Крепление в мойке или желобе



#5 комплект фланцевого крепления

#5 низкопрофильный вариант

#6 переходник для слива



#7 переходник для слива с защитным экраном и пробкой

Аксессуары для моек

размеры: 12", 15" или 18"



Тип А

Тип В

Тип В

модифицируемость - наша отличительная черта

Наши измельчители подходят к мойкам с любым диаметром сливного отверстия, поскольку в комплект поставки входит два типа нержавеющей переходников для мойки и редуктор фланца. При подборе измельчителя можно продумать все до мелочей, подобрав компоненты, которые идеально подойдут именно к вашей мойке или сушке.

Системы управления эффективностью

Сифонный кран предотвращает обратный поток воды в систему подачи. После включения воды происходит задействование соленоидного клапана, гарантирующего прохождение воды через измельчитель. Клапан управления потоком автоматически подает то количество воды, которое необходимо для работы измельчителя.

Система управления подачей воды



Соленоидный клапан

Сифонный кран

Клапан управления потоком

*Стандартный срок гарантии составляет 1 год с момента установки. На системы New AquaSaver® с новым измельчителем и новой системой управления AS-101 распространяется 3-летняя гарантия, на всю установку в сборе, включая на измельчитель.

ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАВОЕВАВЩЕ ДОВЕРИЕ ЭКСПЕРТОВ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ДИЛЕРОВ.

Уже более 75 лет продукция компании InSinkErator помогает с переработкой отходов на кухнях всевозможных размеров, одновременно позволяя предприятиям общественного питания повысить эффективность работы и снизить затраты.

Доступные размеры коммерческой линейки измельчителей InSinkErator

Объем отходов	Высокий буфет/столовая госучреждения	SS-300	SS-300/ 500	SS-500	SS-500/ 1000	SS-500/ 1000
	Средний Полносервисный ресторан	SS-200	SS-300	SS-300/ 500	SS-500	SS-500/ 1000
		SS-100	SS-200	SS-300	SS-300/ 500	SS-500
	Низкий Ресторан ограниченного обслуживания/ кафе/точка быстрого питания	SS-100	SS-100	SS-200	SS-300	SS-300/ 500
		Мягкие фрукты и овощи		Средние смесь 50/50	Тяжелые Мясо и морепродукты	
		Тип пищевых отходов				

Вне зависимости от количества клиентов, будь то 25 или 2500 человек, всегда найдется именно та модель InSinkErator, которая подойдет именно вам.

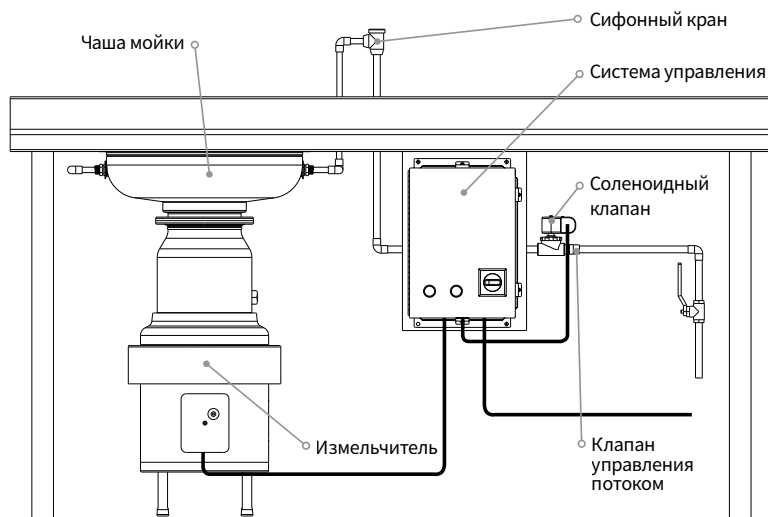
Для подбора измельчителя воспользуйтесь нашей схемой. Данные рекомендации являются общими и для точного определения нужной модели необходимо располагать более точными данными. Модель LC-50 идеально подойдет для коммерческих точек с небольшими объемами, например, кофеен, киосков и ресторанчиков быстрого питания.

По любым вопросам обращайтесь к консультантам или представителям InSinkErator.

Высококласное обслуживание не допускающее простоев в работе.

Благодаря широкой сервисной сети из более чем 300 сертифицированных точек обслуживания во всем мире InSinkErator гарантирует своевременную помощь своим клиентам.

СТАНДАРТНЫЙ МОНТАЖ ЧАША МОЙКИ



*Сушка, трубы и материалы для подключения питания приобретаются отдельно.

1 ЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ НА ДЕТАЛИ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ

InSinkErator предлагает всевозможные решения для вашего бизнеса включая измельчители пищевых отходов, систем нагрева и управления расходом воды.

Подробную информацию вы можете получить по телефону 8 495 199 2317 или на веб-сайте www.insinkerator.com.ru