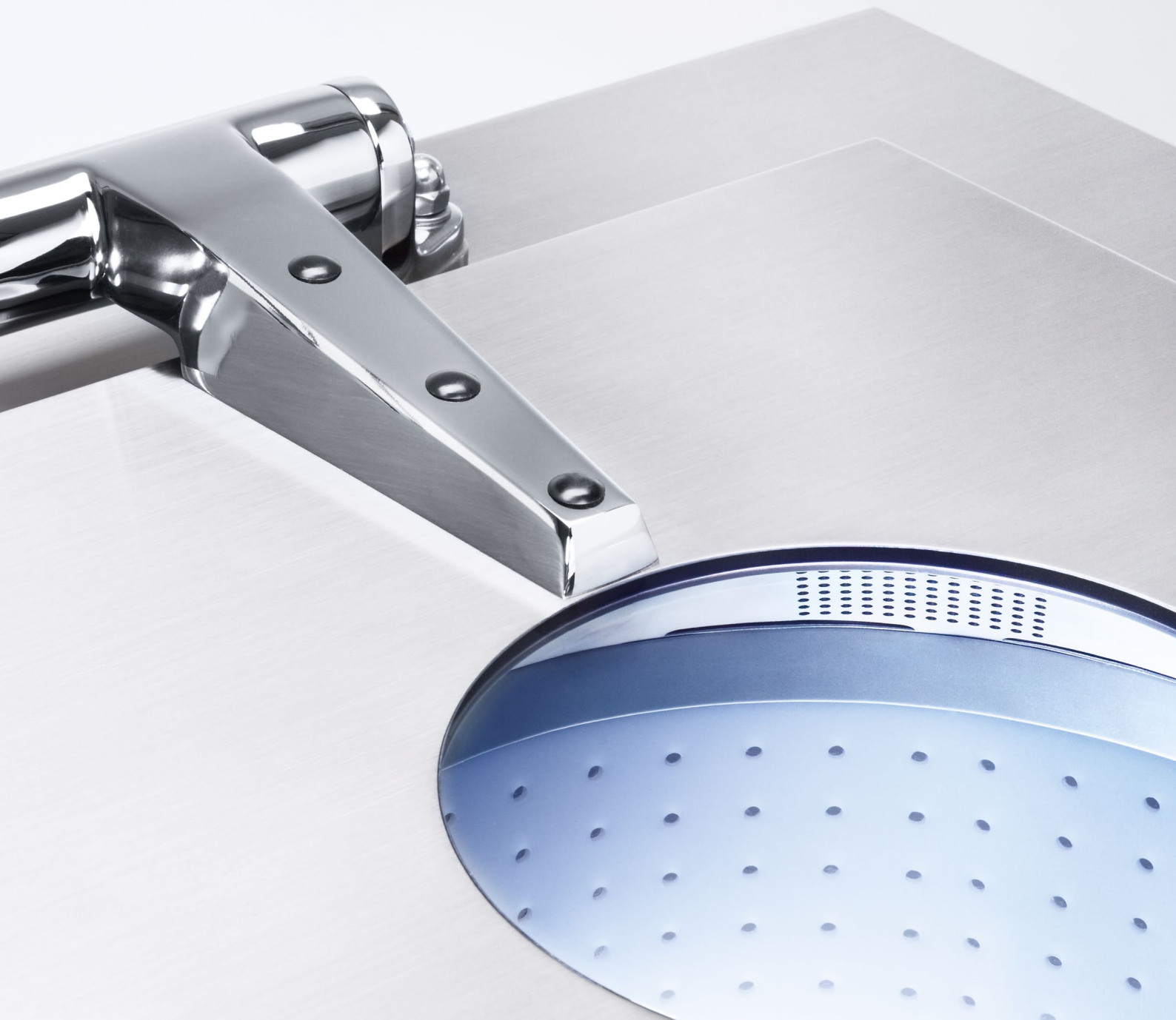


Weisser

> WSA 30

Wasch- und Schleuderautomat
für Salat, Obst & Gemüse





> Einfachste Bedienung



Wasch- und Schleuderzeiten sind individuell, unabhängig voneinander und sekundengenau einstellbar. Einfache und schnelle Einstellung der Laufzeiten mit Hilfe des Drehreglers. Keine umständliche Programmierung und keine verschachtelten Menüstrukturen.

> Quick Start



Die zuletzt gewählten Einstellungen der Wasch- und Schleuderzeiten bleiben gespeichert (selbst nach vollständigem Abschalten der Maschine). Damit ist Ihr am häufigsten verwendetes Programm immer startbereit.

> Langlebig & Robust



Trommeldeckel, Scharniere und Verschlusshebel in extra schwerer Ausführung für starke Beanspruchung im harten Küchenalltag. Display aus kratzfestem Klarglas. Alle Schalter sind strahlwassergeschützt. Grundmaschine komplett aus rostfreiem Edelstahl. Alle Teile, die mit dem Lebensmittel und Waschwasser in Kontakt treten, sind vollständig aus Edelstahl. Auf Aluminium und Kunststoff wurde aus hygienischen Gründen bewusst weitestgehend verzichtet.

> Rationelle Arbeitsabläufe



Das Ende des Wasch- oder Schleudervorganges wird von weitem sichtbar durch ein optisches Signal angezeigt. Die Restlaufzeit wird permanent eingeblendet, unnötige Laufwege zur Kontrolle und Überwachung entfallen.

> Optimierte Wasserführung



Waschen unter fast vollständigem Luftausschluss reduziert die mechanische Belastung. Selbst empfindliches Waschgut, wie z.B. Feldsalat, kann ohne Beschädigung gründlich und sauber gewaschen werden.

> Arbeitssicherheit



Das Trommeldeckelscharnier ist mit einer Sicherheitsdämpfung ausgestattet, die versehentliches Zufallen verhindert. Wird der Trommeldeckel im laufenden Betrieb geöffnet, kommt die Trommel augenblicklich zum vollständigen Stillstand.

> Automatische Fehlerdetektion



Fehlbedienungen oder Störungen im Zu- und Ablaufsystem werden automatisch erkannt und gemeldet (z.B. Deckelverriegelung nicht geschlossen, Wasserzulauf unterbrochen, etc.).

> Aqua UVC Clean (optional)



Die WSA 30 kann mit einer UVC Wasserentkeimung ausgerüstet werden. UVC-Strahlen wirken keimtötend auf Bakterien, Viren, Hefen und Schimmel. Keine chemische Einwirkung, die natürliche Produktfarbe und -konsistenz bleiben vollständig erhalten. Alle Produkteigenschaften bleiben bestehen, UVC-Strahlen beeinträchtigen in keinsten Weise Vitamine und Mineralien. Sofortige Wirkung, in Sekunden werden unerwünschte Mikroorganismen inaktiv. Deutliche Reduzierung des Einsatzes von Desinfektionsreinigern schont Materialien und Oberflächen und spart Ressourcen.

> Bessere Waschergebnisse

Bei jedem Waschvorgang werden vollautomatisch 2-3 Liter Frischwasser zugeführt, um immer eine optimale Waschwirkung zu garantieren. Sie erhalten Waschergebnisse in konstanter Qualität - absolut zuverlässig von der ersten bis zur letzten Charge.

> Zwei-Stufen-Reinigung

Nach dem Waschvorgang erfolgt ein Übersprühen des Waschgutes mit Frischwasser. Dadurch werden eventuell vorhandene Restpartikel abgespült und gleichzeitig das Tankwasser für den nächsten Waschvorgang regeneriert.

> Schonendes Schleudern

Nach dem Waschvorgang senkt sich das Waschgut locker im Korb ab. Der sanfte Schleudergang verhindert größere Bewegungen des Waschgutes und bewahrt es vor mechanischer Beschädigung.

> Programme

- **Kombiniertes Waschen und Schleudern:** Für Blattsalate, Spinat, Kresse, Kräuter, etc.
- **Waschen:** Für Obst und Gemüse, z.B. Tomaten, Pilze, Beeren, Äpfel, Zitrusfrüchte, Paprika, Wurzel-, Stauden-, Knollen- und Kohlgemüse, etc.
- **Schleudern**
- **Regenerierung:** Bei starker Verschmutzung kann eine frei wählbare Menge des Waschwassers abgepumpt und durch Frischwasser ersetzt werden.
- **Grundreinigung:** Vollautomatisches Programm zur Durchspülung des gesamten Waschsystems. Im Anschluss wird der Wassertank vollständig entleert.

> Reinigung und Pflege

Einfacher frontseitiger Zugang zu Wassertank und herausnehmbarem Schmutzfilter gewährleistet eine schnelle und unkomplizierte Reinigung.



> Zukunftssicher auf eine veränderte Nachfrage reagieren

Ein neues Konsum- und Gesundheitsbewusstsein hat das Nachfrageverhalten der Verbraucher in den letzten Jahren stark verändert. Zunehmend verlangt der Konsument nach gesunder, leichter, vitaminreicher Ernährung mit einem hohen Anteil an Gemüse und Obst. Gast und Konsument erwarten eine schonende Zubereitung und zeitnahe Verarbeitung, um Vitamine und Mineralien so gut wie möglich zu erhalten.

> Ergonomisches und effektives Arbeiten

Gegenüber konventioneller Handwäsche entfällt zum einen der Kontakt mit kaltem Wasser, zum anderen kann auf produktstrapazierendes und zeitaufwendiges Umfüllen verzichtet werden, da Wasch- und Schleudervorgang direkt im gleichen Korb erfolgen.

> Frische und mehr Flexibilität auf geänderte Nachfrage

Für 5 kg Feldsalat benötigt die Maschine insgesamt nur ca. 1 1/2 Minuten für Waschen und Schleudern. Der kurze Verarbeitungsprozess ermöglicht es Ihnen, Ihre Produkte frischer als bisher zu servieren. Salate können vitaminreich und frisch angerichtet werden. Im Fall von kurzfristigen Bedarfsänderungen kann schnell und flexibel nachproduziert werden.

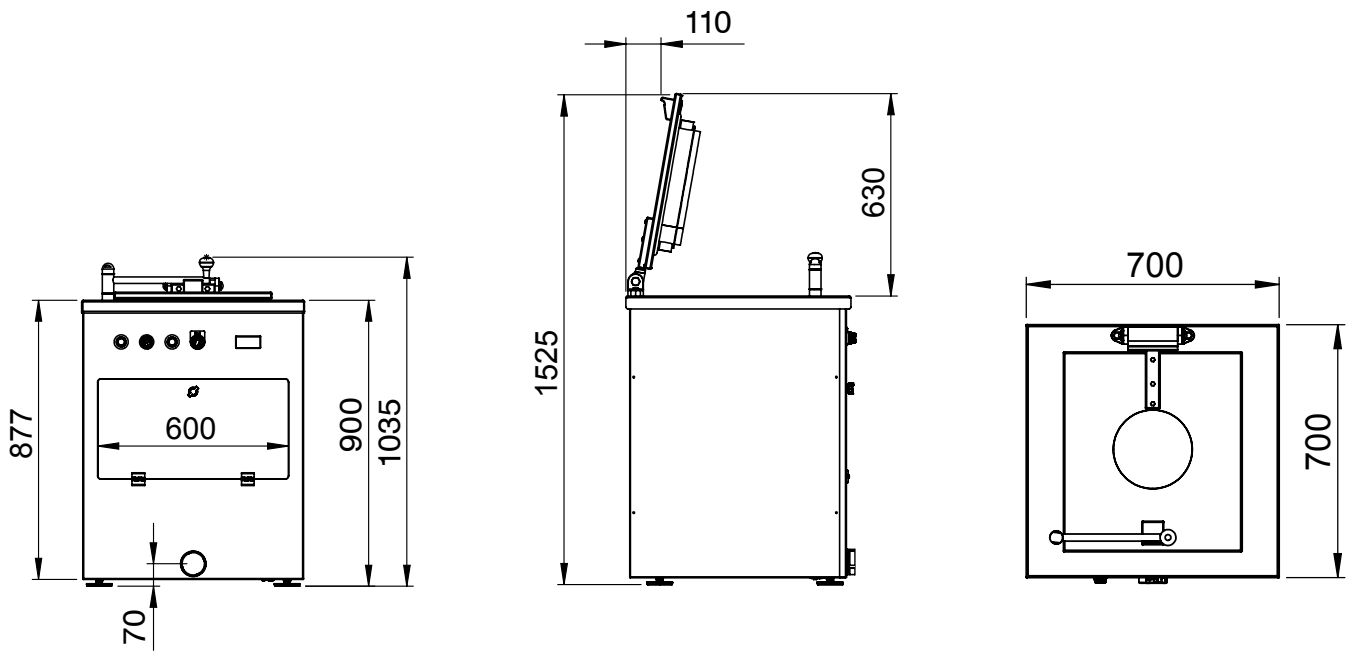
> Kosten und Umwelt

Sauberes Trinkwasser wird ein zunehmend knappes Gut. Neben zu erwartenden Kostensteigerungen ist ein bewusster Umgang mit Trinkwasser in den nächsten Jahren unumgänglich.

Wasserverbrauch im Vergleich:

	konventionelle Handwäsche	WSA 30
einmalige Befüllung	-	83 L
pro Waschgang	ca. 30 L	2-3 L

Bereits ab 3 Waschgängen sind Sie mit der WSA 30 im Vorteil. Arbeitszeit, Handlingzeit und schwankende Qualität bei der Handwäsche sind dabei noch nicht berücksichtigt.



TECHNISCHE DATEN

Abmessungen B x T x H	ca. 700 x 700 x 900 mm Höhe bei geöffnetem Deckel 1525 mm
Abmessungen B x T x H Version mit Lenkrollen	ca. 700 x 700 x 980 mm Höhe bei geöffnetem Deckel 1612 mm
Gewicht	ca. 172 kg
Wassertank (Füllmenge)	ca. 83 L
Menüsprachen	Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch (weitere Sprachen auf Anfrage)
Lieferumfang	Maschine mit einem Wasch- und Schleuderkorb, anschluss- und inbetriebnahmefertig
ANSCHLÜSSE	
Elektro	230 V Wechselstrom, 50 Hz, 1,5 kW (mit Netzkabel mit Schuko-Stecker)
Wasserzulauf	Anschluss an KW 1/2" (mit CNS-Druckschlauch 1/2")
Wasserablauf	Rücksaugverhinderer mit Ablaufschlauch oder freier Bodenauslauf
LEISTUNGEN	
Waschdrehzahl	60/min (300/min Ausgangsdrehzahl)
Schleuderdrehzahl	550/min (2750/min Ausgangsdrehzahl)
Stundenleistung	ca. 50-100 kg Blattgemüse ca. 150-300 kg schweres Gemüse/Obst
Wasserverbrauch pro Waschgang	ca. 2-3 Liter

Technische Änderungen vorbehalten.



Weisser GmbH & Co. KG
 Maschinenbau & Großküchentechnik
 Maienstr. 3
 D-77880 Sasbach
 Tel: +49 (0) 7841 / 680190
 Fax: +49 (0) 7841 / 27771
 www.weisser-maschinenbau.de