

WASHING & CLEANING

SERIE
LAV



Sistemi di lavaggio.

Inox Meccanica grazie ad un continuo sviluppo tecnologico ed alla conoscenza delle esigenze dell'industria alimentare, da sempre realizza lavatrici industriali progettate sempre con la massima attenzione possibile verso il risparmio energetico e idrico senza per questo penalizzare i risultati di lavaggio e sanificazione che devono essere ottimali in qualunque circostanza.

Washing systems.

Thanks to a continuous technological development and with knowledge of food industry's needs, Inox Meccanica designs and builds industrial washing machines with highest attention to energy and water saving without penalize washing and sanitization performances, with excellent results in every situation.



INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

WASHING & CLEANING



Inox Meccanica progetta e realizza:

- Sistemi di lavaggio (a cabina o a tunnel) per attrezzature quali ad esempio carrelli, telai, bilancelle, stampi, pallet e contenitori di vario tipo e dimensione. Inox Meccanica realizza sia soluzioni con "acqua a perdere" che "a ricircolo".
- Macchine di lavaggio (a cabina o a tunnel) per prodotti alimentari per sanificare esternamente l'alimento prima del confezionamento o prima di sottoporlo a porzionatura. Queste macchine sono alimentate ovviamente con sola acqua a perdere per evitare contaminazioni.

Le macchine di Inox Meccanica sono realizzate in acciaio Inox AISI 304 e sono costruite specificatamente in base alle esigenze di lavaggio del cliente. Gli impianti Inox Meccanica permettono l'utilizzo di diverse configurazioni di lavaggio in base al tipo di prodotto o attrezzatura da lavare. La struttura della macchina è stata studiata in modo che le operazioni di pulizia e sanificazione, dopo ogni turno di lavoro, siano facili e veloci. Una continua ricerca su componenti e materiali assicura la realizzazione di soluzioni efficaci ed efficienti sempre all'avanguardia. **Le nostre macchine sono conformi alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.**



Inox Meccanica designs and realizes:

- *Washing systems (tunnel or cabinet) for equipment, i.e.: trolley, racks, frameworks, moulds, pallet and containers of different type and dimension. Inox Meccanica realizes both solutions with "recycling water" and "disposable water".*
- *Washing machines (tunnel or cabinet) for food products. To sanitize products externally before the packing or before slicing / portioning. These machines work only with "disposable water" system to avoid any contamination.*

Inox Meccanica machines are made in SS AISI 304 and are design and realized specifically on client's needs. Inox Meccanica washing and cleaning systems are really flexible granting different washing configurations depending on type of product or accessories to be washed. The structure of machine has been designed to ease and accelerate all cleaning and washing operations after each cycle. A continuous research on components and materials assures the realization of efficient and effective solutions.

Our machines are in accordance with and conform to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.



Tutti i dati sono indicativi e non impegnativi - All data subject to change
cambelladv.com 24417



INOX MECCANICA

INOX MECCANICA s.r.l. - Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80 - info@inoxmeccanica.it - www.inoxmeccanica.it

