

STOCKHOLMSMODELLEN MATAVFALLSKVARN FRISTÅENDE



PRODUKTBESKRIVNING

Disperators kvarnar används i kök, på land och till sjöss världen över, för att i den stund matavfall uppstår snabbt och enkelt bli kvitt detta och därmed undvika ineffektiv och ohygienisk manuell hantering.

Stockholmsmodellens sortiment har valts ut med användarens behov i fokus för att uppfylla dagens krav för hantering av matavfall. Malverkets höga kvalitet och hårdhet av special legerat stål tillsammans med det unika tätningspaketet mellan malverk och motor ger många års säker drift och låg underhållskostnad. Kvarnens livslängd förlängs ytterligare av det yttre höljet i rostfritt stål EN 1.4301 (AISI304) samt skyddsklassen IP55 på elektriska komponenter.

Maskinen installeras som en separat enhet och levereras driftklar från fabrik. Koppling av el mellan matavfallskvarn, kontaktormotorskydd, magnetventil och förreglingsbrytare är därmed komplett. På installationsplats kopplas maskinens anslutningskabel till befintlig säkerhetsbrytare och befintligt inkommande spolvatten och avlopp. Placeringen av kvarnens utlopp kan justeras för att passa placeringen av befintligt avlopp.

Det breda utbudet av kvarnstorlekar möjliggör en anpassning till kökets behov. Ett fristående montage är konstruerad för kontinuerlig matning av matavfall. Som en säkerhetsåtgärd och för att förhindra ofrivillig kontakt med malverket är kvarnens inlopp täckt med ett skyddslock kopplat till en förreglingsbrytare. Om locket lyfts under arbetets gång bryts strömmen och maskinen stannar. Det delvis täckande locket möjliggör matning i en jämn takt vilket är extra fördelaktigt vid arbetsplatser där matavfall uppstår frekvent eller i större mängder.

En färdigmonterad spoldysa ansluten till kallvatten via en magnetventil och ett smutsfilter öppnas automatiskt när kvarnen startas, vilket spolar ner matavfallet i kvarnen och efter malning vidare ut till tank.

Dessutom kan vi erbjuda den patentsökta GTS matavfallsprocessorn som malar omedelbart och effektivt avfall till små partiklar och transporteras med hjälp av en unik processorpump, med minimal eller utan tillsats av spolvatten, till tank placerad utomhus eller inomhus alternativt till kärl placerade inomhus. Inmatning av matavfall sker kontinuerligt och maskinen har som standard en kapacitet av så mycket som 15 liter matavfall per minut. En modellserie som klarar ända upp till 30 l/min finns som tillval vid extrema fall. Vid behov av flera inkaststationer på olika arbetsplatser i köket kan dessutom flera processorer köra samtidigt mot samma huvudledning som går till tank. För att anpassas till befintlig köksinredning kan inmatningsöppningen med avlastningsyta och pumpens utlopp placeras till vänster såväl som till höger.



Interspol är
miljö- och kvalitetscertifierade
enligt ISO 9001 och ISO 14001.