

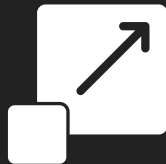
MASTER SONIC 500 MED

SYSTÈME DE NETTOYAGE PAR ULTRASONS

La **MASTER SONIC 500 MED** nettoie l'équipement post-récolte en appuyant sur un bouton, offrant un nettoyage total en seulement 5 minutes.

Sûr, efficace et reproductible. Il s'adapte parfaitement à différents composants et programmes de production.

Conforme à la norme EU GMP.

Tailles
 **100%**
personnalisables

- Écran tactile HDMI 7".
- Système de séparation d'huile à balayage latéral.
- Plateforme élévatrice pneumatique (capacité de 320 kg).
- Sélection de température de 0 °C à 80 °C.
- Programmation de démarrage automatique.
- Pistolet à air comprimé inclus.
- Construit en acier inoxydable 304 et 316.
- Fréquence de 40 kHz.
- Documentation IQ et OQ disponible.



NETTOYAGE EN UNE TOUCHE.

Un nettoyage profond et efficace par ultrasons qui élimine la résine et les contaminants en utilisant uniquement de l'eau chaude et des ultrasons, rien de plus. Sans produits chimiques agressifs. Sans frottement. Juste des composants propres et prêts pour les GMP en quelques minutes.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230V, 50Hz
Puissance ultrasonique	4,500 W
Puissance de chauffage	7,500 W
Matériau	Acier inoxydable
Poids	320 kg

GRANDE CAPACITÉ

Ne vous fiez pas à son format compact. Le Master Sonic 500 dispose d'une grande capacité intérieure, avec suffisamment d'espace pour le tambour du MT Tumbler 500 et d'autres composants surdimensionnés.

