KOHLHOFF

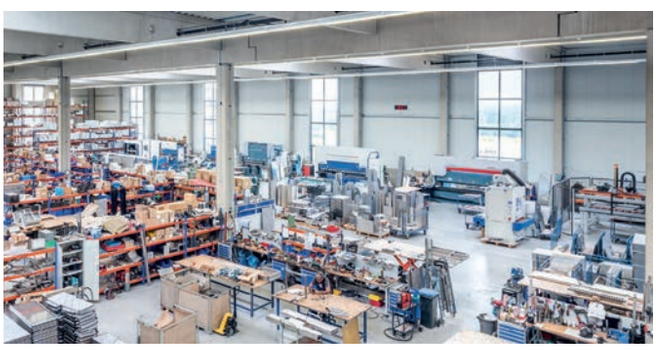
HYGIENETECHNIK & REGALSYSTEME

HYGIENE TECHNOLOGY & SHELF SYSTEMS

KOHLHOFF Hygienetechnik
Qualität "Made in Germany"

Der Ursprung unseres heutigen Unternehmens liegt im Jahr 1976. Damals gründete Uwe Kohlhoff einen Fachbetrieb für Blechverarbeitung. Durch seine hohe betriebliche Flexibilität sowie die Spezialisierung auf die Verarbeitung von Edelstahl war KOHLHOFF schon bald in der Lage Sonderanfertigungen unterschiedlichster Art zu konstruieren und herzustellen. Eine bis dahin erfolgreiche Entwicklung führte Anfang der 90er Jahre zur Gründung unseres heutigen Unternehmens.

Die Leistungsschwerpunkte der KOHLHOFF Hygienetechnik GmbH & Co. KG umfassen Entwicklung, Produktion und Vertrieb eigener hygienetechnischer Maschinen, Geräte und Einrichtungen, um damit weltweit die in Nahrungsmittel verarbeitenden Unternehmen geltenden Bestimmungen zur Personal- und Betriebshygiene erfüllen zu können.



An unserem 2017 neu errichteten Firmensitz im westfälischen Unna produzieren wir auf über 5.000 m² Betriebs- und Produktionsfläche unsere Edelstahlprodukte in einem hochmodernen Maschinenpark.

Unser Standardprogramm „Hygienetechnik & Regalsysteme“ umfasst aktuell mehr als 100 Edelstahl-Produkte „Made in Germany“.

Vielfach sind unsere in diesem Katalog präsentierten Produkte auch in diversen anderen Ausführungen oder Ausstattungen erhältlich. Oder sie können bei Bedarf auch kundenspezifisch angepasst werden. Denn neben unserer weitestgehend automatisierten und teils sogar robotergesteuerten Fertigung realisieren wir nach wie vor auch gern individuelle Kundenwünsche.

KOHLHOFF hygiene technology
"Made in Germany" quality

The origin of our present company was in 1976. At that time Uwe Kohlhoff founded a specialised company for sheet metal processing. Thanks to its high operational flexibility and the specialisation in the processing of stainless steel, KOHLHOFF was soon able to construct and produce custom-made articles of the most diverse kinds. An up to then successful development resulted in the foundation of our present company in the early 1990s.

The performance focusses of the KOHLHOFF Hygienetechnik GmbH & Co. KG encompass development, production and sales of own hygiene technology machines, appliances and equipment in order to comply with the worldwide applicable regulations for personnel and industrial hygiene for food processing companies.

In our 2017 new built company headquarters in Unna in Westphalia on an over 5,000 m² factory and production surface, we produce our stainless steel products in an ultramodern machine park.

Our standard programme “Hygiene technology & shelf systems” currently comprises more than 100 stainless steel products “Made in Germany”.

Frequently our products presented in this catalogue are also available in various other designs or with other features. They can be also adjusted to specific customers needs. Apart from our mostly automatised and even partly robot controlled manufacturing, we are still delighted to realise individual customer wishes.

Inhaltsverzeichnis

Handreinigung
Handwaschbecken HWB-S / HWB-K
Handwaschbecken HWB-SWT / HWB-SWTD
Handwaschbecken WR-ECO-1
Handwaschbecken WR-ECO-1 mit Unterschrank
Handwaschbecken WR-ECO-1-SDS-A
Waschrinne WR-ECO
Hand-Hygienecenter WR-ECO-1 SWT / WR-ECO-1 SWTD
Hand-Hygienecenter WR-ECO-1 SWP / WR-ECO-1 SWPD
Hand-Hygienecenter WR-ECO SWT / WR-ECO SWTD
Händetrockner HANDDRYER-1-A
Händetrockner HANDDRYER-2
Handdesinfektionsgerät DESImaster
Handdesinfektionsgerät HANDI-1
2-Handdesinfektionsgerät HANDI-2 COMPACT

Spender und Zubehör
Seifen-/Desinfektionsmittelspender SDS
Seifen-/Desinfektionsmittelspender SDS-A
Rollenhandtuchspender RHS
Falthandtuchspender HS
Haarnetzspender HNS
Utensilienspender US
Mantelspender MS
Spiegel SP
Papierkorb PK-B
Papierkorb PK-D
Müllsackhalter MSH

Sohlen- und Stiefelreinigung
Sohlenreinigungsmaschine SORM-H
Sohlen- und Stiefelreinigungsmaschine STRM/H
Sohlen- und Sohlenrandreinigungsmaschine PRIMUS-2
Sohlen- und Stiefelreinigungsmaschine STRM
Sohlen- und Stiefelreinigungsmaschine DLST
Stiefel- und Schürzenwaschplatz STWA / STWA-H

Hygienecenter
Hygienecenter HC-PRIMUS-2
Hygienewand HW
Hygienecenter HC

Kompakt-Hygieneschleusen SL-Line
Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine DLSO-SL
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 WR
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 WRT
Kompakt-Hygieneschleuse DSC-SL + EK 400
Kompakt-Hygieneschleuse CLEANCONTROL-SL

Kompakt-Hygieneschleusen HD-Line
Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine DLSO-HD
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-HD + EK 800
Kompakt-Hygieneschleuse DSC-HD + EK 800
Kompakt-Hygieneschleuse CHECK-IN-STATION-HD
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-HD + EK 800 TWIN
Kompakt-Hygieneschleuse CLEANCONTROL-HD

Content

Hand Washing 7
Wash Basin HWB-S / HWB-K
Wash Basin HWB-SWT / HWB-SWTD
Wash Basin WR-ECO-1
Wash Basin WR-ECO-1 with cabinet
Wash Basin WR-ECO-1-SDS-A
Washing Channel WR-ECO
Hand-Hygienecentre WR-ECO-1 SWT / WR-ECO-1 SWTD
Hand-Hygienecentre WR-ECO-1 SWP / WR-ECO-1 SWPD
Hand-Hygienecentre WR-ECO SWT / WR-ECO SWTD
Handdryer HANDDRYER-1-A
Handdryer HANDDRYER-2
Hand Disinfection Unit DESImaster
Hand Disinfection Unit HANDI-1
2-Hand Disinfection Unit HANDI-2 COMPACT

Dispenser and Accessories 21
Soap/Disinfectant Dispenser SDS
Soap/Disinfectant Dispenser SDS-A
Paper Roll Towel Dispenser RHS
Folded Paper Towel Dispenser HS
Hair-Net Dispenser HNS
Utensil Dispenser US
Coat Dispenser MS
Mirror SP
Waste Paper Basket PK-B
Waste Paper Basket PK-D
Garbage Bag Holder MSH

Sole and Boot Cleaning 29
Sole Cleaning Machine SORM-H
Sole and Boot Cleaning Machine STRM/H
Sole and Sole Side Cleaning Machine PRIMUS-2
Sole and Boot Cleaning Machine STRM
Sole and Boot Cleaning Machine DLST
Boot and Apron Washing Station STWA / STWA-H

Hygiene Centres 37
Hygiene Centre HC-PRIMUS-2
Hygiene Board HW
Hygiene Centre HC

Compact Hygiene Stations SL-Line 41
Walk-Through Sole Cleaning Machine DLSO-SL
Compact Hygiene Station DLSO-SL + EK 400
Compact Hygiene Station DLSO-SL + EK 400 WR
Compact Hygiene Station DLSO-SL + EK 400 WRT
Compact Hygiene Station DSC-SL + EK 400
Compact Hygiene Station CLEANCONTROL-SL

Compact Hygiene Stations HD-Line 49
Walk-Through Sole Cleaning Machine DLSO-HD
Compact Hygiene Station DLSO-HD + EK 800
Compact Hygiene Station DSC-HD + EK 800
Compact Hygiene Station CHECK-IN-STATION-HD
Compact Hygiene Station DLSO-HD + EK 800 TWIN
Compact Hygiene Station CLEANCONTROL-HD

Inhaltsverzeichnis

Eingangskontrolle
Eingangskontrollgerät EK 400
Eingangskontrollgerät MDK 400
Eingangskontrollgerät EK 400 WR
Eingangskontrollgerät EK 400 WRT
Eingangskontrollgerät EK 600
Eingangskontrollgerät EK 800
Eingangskontrollgerät MDK 800
Eingangskontrollgerät EK 800 TWIN
Portaldrehkreuz PDK

Geländer und Tore
Geländer und Kontergeländer
Tore und Fluchttore
Automatik-Schwenktor

Kettenhandschuh- und Stechschutz-Schürzenreinigung
Kettenhandschuhreiniger KHR-1
Stechschutz-Schürzenreiniger SSR

Messer- und Messerkorb-Desinfektion Messerkorbreinigung
Messer-Desinfektionsbecken MB-S
Messerkorb-Desinfektionsbecken MK-ST
Reinigungsmaschine für Messerkörbe und Kleinteile MHRM
Hochdruckreiniger für Messerkörbe MKR
Durchlauf-Messerkorb-Reinigungsmaschine DMHRM
Messerkörbe MK

Kistenwaschmaschinen
Kistenwaschmaschine KWM 100
Kistenwaschmaschine KWM 240
Kistenwaschmaschine KWM 350 / KWM 500

Desinfektionswannen Hubwagen-Rad-Reinigung
Desinfektionswanne DW
CLEAN-FIELD
Hubwagen-Rad-Reinigungsmaschine HRRM

Schränke, Stiefeltrockner und Aufhängungen
Spind EGS
Spind EGS-KU
Fächer-Schuhschrank EFS
Wertfächerschrank WFS
Stiefeltrockner STT
Stiefelaufhängung STH
Schürzenaufhängung SG
Messerkorbaufhängung MKA

Regalsysteme
CNS-Regalsystem ERS 600 / 1200 / 2000
CNS-Regalwagen RW-ERS-1200
Aluminium-Regalsystem ARS 600 / 1200
Schieberegalanlage KSA

Content

Entry Control 57
Entry Control Device EK 400
Entry Control Device MDK 400
Entry Control Device EK 400 WR
Entry Control Device EK 400 WRT
Entry Control Device EK 600
Entry Control Device EK 800
Entry Control Device MDK 800
Entry Control Device EK 800 TWIN
Portal Turnstile PDK

Railings and Gates 67
Railings and Counter Railings
Gates and Escape Gates
Automatic Swivel Gate

Chain Glove and Steel Apron Cleaning 71
Chain Glove Cleaner KHR-1
Steel Apron Cleaner SSR

Knife and Knife Basket Disinfection Knife Basket Washing 75
Knife Disinfection Basin MB-S
Knife Basket Disinfection Basin MK-ST
Cleaning Machine for Knife Holders and Small Parts MHRM
High Pressure Cleaner for Knife Baskets
Automatical Knife Basket Cleaning Machine DMHRM
Knife Baskets MK

Box Washing Machines 83
Washing Machine for Boxes KWM 100
Washing Machine for Boxes KWM 240
Washing Machine for Boxes KWM 350 / KWM 500

Disinfection Tubs Forklift Wheels Cleaning 87
Disinfection Tub DW
CLEAN-FIELD
Forklift Wheels Cleaning Machine HRRM

Cabinets,Boot Dryers and Suspensions 91
Locker EGS
Locker EGS-KU
Compartment Shoe Cabinet EFS
Valuable Cabinet WFS
Boot Dryer STT
Boot Suspension STH
Apron Suspension SG
Knife Basket Suspension MKA

Shelf Systems 99
Stainless Steel Shelf System ERS 600 / 1200 / 2000
Stainless Steel Shelf Trolley RW-ERS-1200
Aluminium Shelf System ARS 600 / 1200
Sliding Shelf System KSA

Entwicklung, Beratung, Planung und Projektierung

Die geltende EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung verpflichtet jeden Betrieb, der Lebensmittel herstellt, behandelt, verarbeitet, zubereitet, lagert, befördert, verteilt oder in Verkehr bringt, dazu, die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen im gesamten Prozessablauf zu ermitteln, nachhaltig zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen und umzusetzen.

Um hygienesensible Bereiche vor einer Kontaminierung zu schützen, müssen deshalb im Bereich des Personalzugangs wirkungsvolle, überlistungssichere Zugangskontrollen eingesetzt werden. Solche Maßnahmen stellen aufgrund ihrer teils recht hohen Komplexität nicht selten eine besondere Herausforderung für die Betreiber dar.

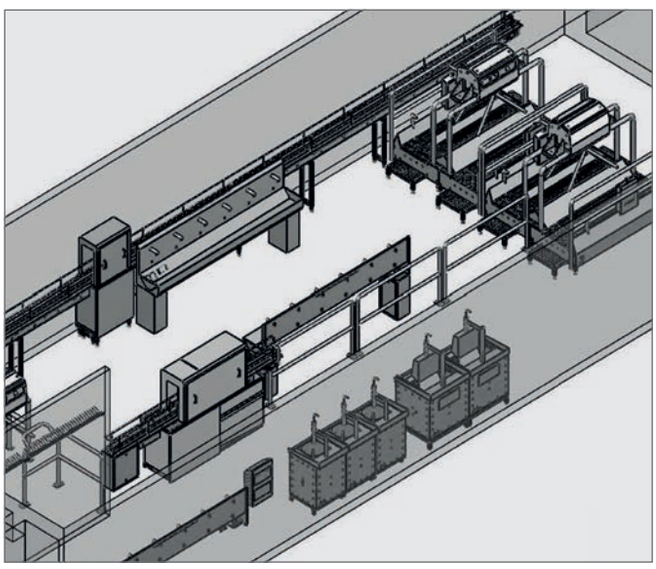
Denn um alle Anforderungen korrekt erfüllen zu können, ist eine größtmögliche Entscheidungssicherheit unerlässlich. Sie lässt sich nur dadurch gewinnen, wenn alle Parameter und Notwendigkeiten vorher erörtert und bei der weiteren Umsetzung letztlich auch berücksichtigt werden können.

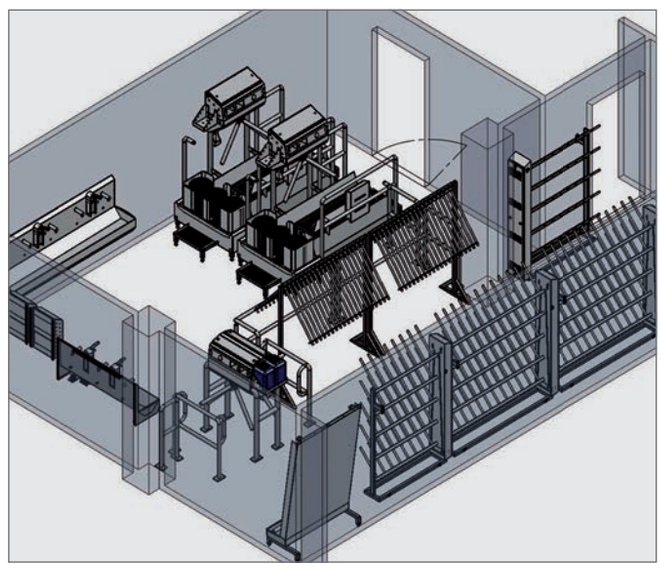
Development, consulting, planning and project engineering

The applicable EU Regulation on the Hygiene of Foodstuffs requires each company which produces, treats, processes, cooks, stores, transports, distributes food or places it on the market to ascertain, sustainably control and document the stage work levels crucial for food safety in the entire process operation as well as fix and implement appropriate safety measures, also known as HACCP.

In order to protect hygiene-sensitive areas from a contamination, effective tamperproof access controls have to be put into the staff entrance area for this purpose. Such measures frequently present a special challenge to the operators due to their partly quite high complexity.

In order to be able to properly meet all requirements, a maximum certainty of decision is essential. It can only be gained if all parameters and requirements are previously discussed and are able to be ultimately taken into consideration in the further implementation.





Mit unserem langjährigen Know-how in Entwicklung und Beratung sowie unseren CAD-Planungsdienstleistungen bieten wir dabei wertvolle und qualifizierte Unterstützung. Dabei berücksichtigen wir die behördlich zulässigen Ausstattungsoptionen ebenso wie individuelle Kundenanforderungen, die wir durch Sonderanfertigungen im eigenen Haus realisieren.

Ausgehend von einem vorgegebenen bzw. gemeinsam erarbeiteten Anforderungsprofil, das alle wesentlichen funktionellen, organisatorischen und personellen Rahmenbedingungen berücksichtigt, erstellen wir eine exakte CAD-Planung der vorgeschlagenen Lösung innerhalb der vorhandenen bzw. geplanten Raumsituation. Dank realitätsnaher Darstellungen sowie detaillierter Informationen über die dafür notwendigen baulichen sowie gebäudetechnischen Voraussetzungen, bieten wir so eine solide Planungs- und Entscheidungsgrundlage, die zudem bereits im Vorfeld den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden zur Prüfung vorgelegt werden kann.

With our long standing know-how in development and consulting as well as our CAD planning services, we thereby offer valuable and qualified support. In doing so, we consider the officially admissible design options as equally as individual customer requirements which we realise with custom made articles in-house.

Based on a predefined or jointly worked out requirements specification which considers all essentially functional, organisational and personnel framework conditions, we draw up an exact CAD planning of the recommended solution within the available or planned spatial situation. Thanks to realistic depictions as well as detailed information about the necessary constructional as well as building technology requirements, we thus offer a sound planning and decision taking basis, which in addition can already be presented to the responsible food control authority for inspection in advance.

Handwaschbecken HWB-S / HWB-K 8
Handwaschbecken HWB-SWT / HWB-SWTD 9
Handwaschbecken WR-ECO-1 10
Handwaschbecken WR-ECO-1 mit Unterschrank 11
Handwaschbecken WR-ECO-1-SDS-A 12
Waschrinne WR-ECO 13
Hand-Hygienecenter WR-ECO-1 SWT / WR-ECO-1 SWTD 14
Hand-Hygienecenter WR-ECO-1 SWP / WR-ECO-1 SWPD 14
Hand-Hygienecenter WR-ECO SWT / WR-ECO SWTD 15
Händetrockner HANDDRYER-1-A 16
Händetrockner HANDDRYER-2 17
Handdesinfektionsgerät DESImaster 18
Handdesinfektionsgerät HANDI-1 19
2-Handdesinfektionsgerät HANDI-2 COMPACT 20

Handreinigung
Hand Washing

Wash Basin HWB-S / HWB-K 8
Wash Basin HWB-SWT / HWB-SWTD 9
Wash Basin WR-ECO-1 10
Wash Basin WR-ECO-1 with cabinet 11
Wash Basin WR-ECO-1-SDS-A 12
Washing Channel WR-ECO 13
Hand-Hygienecentre WR-ECO-1 SWT / WR-ECO-1 SWTD 14
Hand-Hygienecentre WR-ECO-1 SWP / WR-ECO-1 SWPD 14
Hand-Hygienecentre WR-ECO SWT / WR-ECO SWTD 15
Handdryer HANDDRYER-1-A 16
Handdryer HANDDRYER-2 17
Hand Disinfection Unit DESImaster 18
Hand Disinfection Unit HANDI-1 19
2-Hand Disinfection Unit HANDI-2 COMPACT 20

Handwaschbecken HWB-S / HWB-K

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Handwaschbecken HWB-S und HWB-K dienen zum Reinigen der Hände in nahrungsmittelerzeugenden Betrieben.
Die Wasseranforderung erfolgt wahlweise durch einen Sensor (HWB-S) oder einem Knieventil (HWB-K) jeweils in der Frontblende platziert.
Das Handwaschbecken wird montagebereit mit Wasserauslauf inkl. Perlator, Sensor oder Knieventil und Temperaturmischventil geliefert.

Option

Integrierter Durchlauferhitzer
Batteriebetriebene Sensorarmatur

Wash Basins HWB-S / HWB-K

Stainless steel AISI 304

The wash basins HWB-S and HWB-K serve for washing hands in food processing industries.
The water can be turned on either via a sensor (HWB-S) or a knee valve (HWB-K) which is in each case located in the front panel.
The wash basin is supplied assembly-ready with water discharge, includes faucet aerator, sensor or knee valve and temperature mixing valve.

Option

Integrated continuous flow heater
Battery-operated sensor armature

HWB-S

HWB-K

Technische Daten HWB-S / HWB-K

HWB-S/-K 40.29.24 Abmessungen:	400 x 295 x 240
Beckengröße (B x T x H):	345 x 250 x 110
HWB-S/-K 47.41.24 Abmessungen:	470 x 410 x 240
Beckengröße (B x T x H):	370 x 340 x 150
Warmwasseranschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	1/2"
Wasserablauf:	1 1/2"
HWB-S … Elektroanschluss:	230 V/N/PE

Technical data HWB-S / HWB-K

HWB-S/-K 40.29.24 Dimensions:	400 x 295 x 240
Basin size (W x D x H):	345 x 250 x 110
HWB-S/-K 47.41.24 Dimensions:	470 x 410 x 240
Basin size (W x D x H):	370 x 340 x 150
Warm water connection:	1/2"
Cold water connection:	1/2"
Water outlet:	1 1/2"
HWB-S … Electrical connection:	230 V/N/PE

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Handwaschbecken HWB-SWT / HWB-SWTD

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Handwaschbecken der Serie HWB-SWT und HWB-SWTD wurden speziell für den Einsatz in Räumen des Lebensmitteleinzelhandels, Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie Sozial-/trockenen Räumen der Lebensmittelindustrie konzipiert. Das Modell HWB-SWT ist mit einem automatischen Seifenspender sowie einem Hochgeschwindigkeits-Händetrockner ausgestattet. Das Modell HWB-SWTD hat zusätzlich noch einen Desinfektionsmittelspender.
Alle Komponenten werden ausschließlich berührungsfrei über Sensoren aktiviert. Der integrierte Hochgeschwindigkeits-Händetrockner trocknet die Hände zuverlässig in ca. 15 Sekunden.

Wash Basins HWB-SWT / HWB-SWTD

Stainless steel AISI 304

The wash basins of the HWB-SWT and HWB-SWTD series have been especially designed for the use in rooms of the food retail trade, for businesses active in communal catering as well as for social/dry rooms in the food industry.
The model HWB-SWT is equipped with an automatic soap dispenser and a high-speed hand dryer, the model HWB-SWTD has an additional disinfectant dispenser.
All components are activated contact-free, exclusively via sensors. The high speed hand dryer reliably dries hands in approximately 15 seconds.

HWB-SWT

Die Kopfblende lässt sich zum Austausch/Nachfüllen von Flüssigseife oder Desinfektionsmittel leicht aufklappen und wird mittels Gasdruckfeder in der geöffneten Position gehalten.

HWB-SWTD

The head cover can be easily folded up to replace/refill liquid soap or hand disinfectant and is held by means of a gas spring in the open position.

Technische Daten HWB-SWT / HWB-SWTD

HWB-SWT 40.29.30 Abmessungen:	430 x 356 x 1105
Beckengröße (B x T x H):	345 x 240 x 150
HWB-SWTD 55.37.39 Abmessungen:	570 x 420 x 1105
Beckengröße (B x T x H):	500 x 310 x 150
Warmwasseranschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	1/2"
Wasserablauf:	1 1/2"
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Nennleistung:	1,35 kW

Technical data HWB-SWT / HWB-SWTD

HWB-SWT 40.29.30 Dimensions:	430 x 356 x 1105
Basin size (W x D x H):	345 x 240 x 150
HWB-SWTD 55.37.39 Dimensions:	570 x 420 x 1105
Basin size (W x D x H):	500 x 310 x 150
Warm water connection:	1/2"
Cold water connection:	1/2"
Water outlet:	1 1/2"
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,35 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Handwaschbecken WR-ECO-1

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Handwaschbecken WR-ECO-1 dient aufgrund der robusten Bauweise zur Handreinigung in der Nahrungsmittelindustrie.
Die nahtlos hochgezogene Rückwand bietet einen sicheren Spritzschutz und dient gleichzeitig zur Aufnahme von Seifen- und/oder Desinfektionsmittelspendern.
Die Wasseranforderung erfolgt wahlweise durch Sensor oder Knieventil. Das Knieventil ist in der schrägen Frontblende platziert.
Das Handwaschbecken wird montagebereit mit Wasserauslauf inkl. Perlator, Sensor oder Knieventil und Temperaturmischventil geliefert.

Option

Anti-Legionellensteuerung
Integrierter Durchlauferhitzer
Montierter Seifen- und/oder Desinfektionsmittelspender
Medienversorgung von oben
Stand- oder Wandgerät

Wash Basin WR-ECO-1

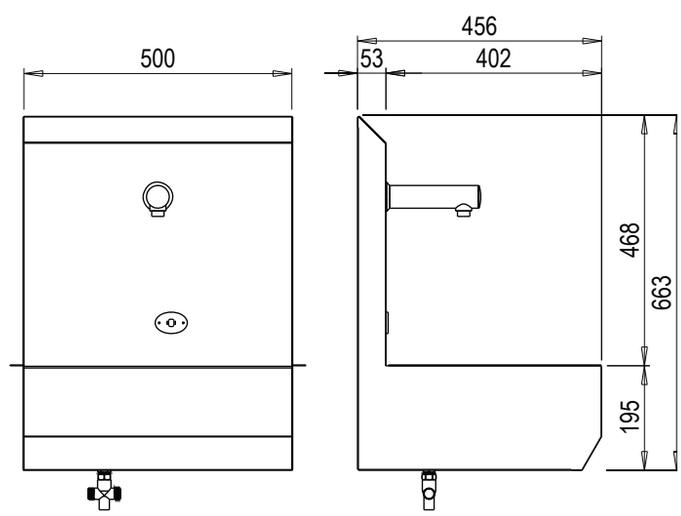
Stainless steel AISI 304

Wash basin WR-ECO-1 serves, due to the robust build, for cleaning hands in the food industry.
The smoothly pulled up rear panel offers a safe splash-water protection and at the same time can be used to affix soap or disinfectant dispensers.
The water can be turned on either via a sensor or knee valve. The knee valve is located in the slanted front panel.
The wash basin is supplied assembly-ready with water disharge, includes faucet aerator, sensor or knee valve and temperature mixing valve.

Option

Anti-legionella control
Integrated continuous flow heater
Mounted soap and/or disinfectant dispenser
Supply from above
Floor or wall mounted

Abbildung zeigt Optionen / Figure indicates options



Technische Daten WR-ECO-1

Abmessungen (B x T x H):	500 x 456 x 663
Elektroanschluss Sensor:	230 V/N/PE
Warmwasseranschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	1/2"
Wasserablauf:	1 1/2"

Technical data WR-ECO-1

Dimensions (W x D x H):	500 x 456 x 663
Electrical connection sensor:	230 V/N/PE
Warm water connection:	1/2"
Cold water connection:	1/2"
Water outlet:	1 1/2"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Handwaschbecken WR-ECO-1 mit Unterschrank

Edelstahl Werkstoff 1.4301

WR-ECO-1 (Seite 10) mit Unterschrank zur Aufnahme von z.B. Reinigungsmitteln, Putzutensilien und Heißwasserspeicher.

Option

Anti-Legionellensteuerung
Stand- oder Wandgerät
Integrierter Durchlauferhitzer
Montierter Seifen- und/oder Desinfektionsmittelspender
Medienversorgung von oben

Wash Basin WR-ECO-1 with cabinet

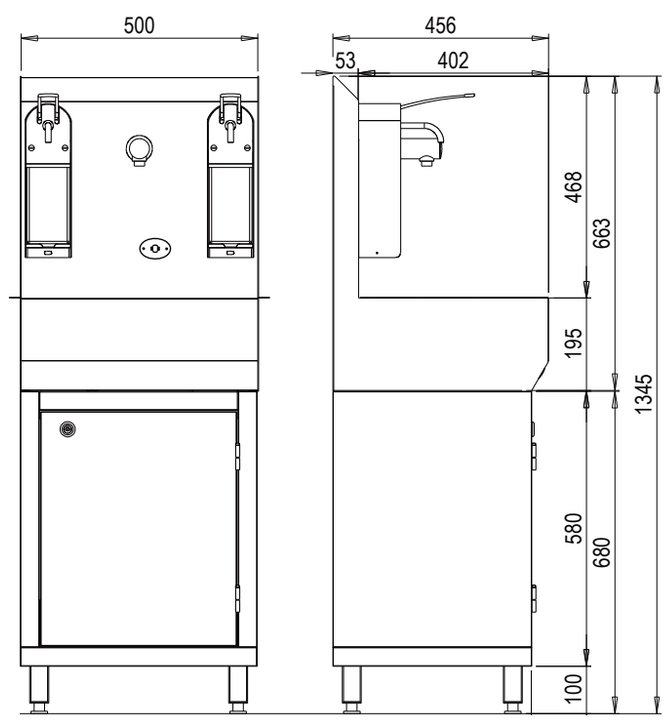
Stainless steel AISI 304

WR-ECO-1 (page 10), with cabinet for storage of objects such as cleaning agents, cleaning utensils and boiler.

Option

Anti-legionella control
Floor or wall mounted
Integrated continuous flow heater
Mounted soap and/or disinfectant dispenser
Supply from above

Abbildung zeigt Optionen / Figure indicates options



Technische Daten WR-ECO-1 mit Unterschrank

Abmessungen (B x T x H):	500 x 456 x 1345
Elektroanschluss Sensor:	230 V/N/PE
Warmwasseranschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	1/2"
Wasserablauf:	1 1/2"

Technical data WR-ECO-1 with under cabinet

Dimensions (W x D x H):	500 x 456 x 1345
Electrical connection sensor:	230 V/N/PE
Warm water connection:	1/2"
Cold water connection:	1/2"
Water outlet:	1 1/2"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

WR-ECO-1-SDS-A

Handwaschbecken mit automatischem Seifenspender WR-ECO-1-SDS-A

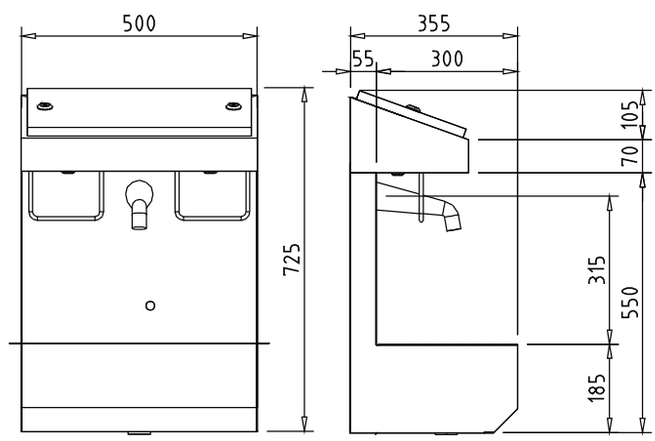
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Handwaschbecken WR-ECO-1-SDS-A dient aufgrund des automatischen Seifenspenders zum überlistungssicheren Reinigen der Hände in der Nahrungsmittelindustrie. Erst nachdem beide Hände von den im Kopfteil integrierten Sensoren erfasst wurden, erfolgt die Seifenfreigabe und der Wasserfluss kann durch den Sensor in der Rückwand gestartet werden.
Das Gerät kann mittels potentialfreiem Kontakt an eine Ampelanlage, Türöffner oder Drehkreuz angeschlossen werden.
Das Handwaschbecken wird montagebereit mit Wasserauslauf inkl. Perlator, Sensor und Temperaturmischventil geliefert.

Wash Basin with Automatic Liquid Soap Dispenser WR-SDS-A

Stainless steel AISI 304

The wash basin WR-ECO-1-SDS-A is suited, due to the automatic liquid soap dispenser, to the tamper-proof hand washing in the food processing industry. Only after both hands have been registered by the sensors integrated within the head panel, the soap is released, the flow of water can then be prompted by the sensor in the rear panel.
The equipment can be attached by means of a potential free contact to a traffic light device, a door opener or a turnstile.
The wash basin is supplied assembly-ready with water discharge, includes faucet aerator, sensor and temperature mixing valve.



Technische Daten WR-ECO-1-SDS-A

Abmessungen (B x T x H):	500 x 355 x 725
Elektroanschluss:	230 V/N/PE
Warmwasseranschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	1/2"
Wasserablauf:	1 1/2"

Technical data WR-ECO-1-SDS-A

Dimensions (W x D x H):	500 x 355 x 725
Electrical connection:	230 V/N/PE
Warm water connection:	1/2"
Cold water connection:	1/2"
Water outlet:	1 1/2"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Waschrinne WR-ECO

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Waschrinne WR-ECO ist mit 2 - 6 Waschplätzen lieferbar. Die nahtlos hochgezogene Rückwand bietet einen sicheren Spritzschutz und dient gleichzeitig zur Aufnahme von Seifen- und/oder Desinfektionsmittelspendern.
Die Wasseranforderung erfolgt wahlweise durch einen Sensor oder einem Knieventil. Das Knieventil ist in der schrägen Frontblende platziert. Der Sensor ist je nach Ausführung in der Frontblende oder in der Rückwand untergebracht. Der Abfluss ist wahlweise links, rechts oder mittig angeordnet.

Option

Anti-Legionellensteuerung
Integrierter Durchlauferhitzer
Montierter Seifen- und/oder Desinfektionsmittelspender
Sensorgesteuerter Seifenspender mit Zentralversorgung
Rückwandverblendung
Installationsfüße für die Aufstellung im Raum
Medienversorgung von oben

Washing Channel WR-ECO

Stainless steel AISI 304

The washing channel WR-ECO is available with 2 - 6 washing bays. The smoothly pulled up rear panel acts as splash-water protection and at the same time offers space to affix soap and/or disinfectant dispensers.
The water can be turned on either via a sensor or knee valve. The knee valve is located in the slanted front panel. The sensor, depending on the design, is located either in the front or rear panel. The drainage plug can be positioned left, right or in the centre.

Option

Anti-legionella control
Integrated continuous flow heater
Mounted soap and/or disinfectant dispenser
Sensor controlled soap dispenser with central supply
Rear wall panelling
Installation feet for positioning on the floor
Media supply from above

WR-ECO · Abbildung zeigt Optionen / Figure indicates options

Technische Daten WR- …

..ECO-2	Abmessungen (B x T x H):	1050 x 450 x 663
..ECO-3	Abmessungen (B x T x H):	1550 x 450 x 663
..ECO-4	Abmessungen (B x T x H):	2050 x 450 x 663
..ECO-5	Abmessungen (B x T x H):	2550 x 450 x 663
..ECO-6	Abmessungen (B x T x H):	3050 x 450 x 663
Elektroanschluss Sensor:		230 V/N/PE
Warmwasseranschluss:		3/4"
Kaltwasseranschluss:		3/4"
Wasserablauf:		1 1/2"

Technical data WR- …

..ECO-2	Dimensions (W x D x H):	1050 x 450 x 663
..ECO-3	Dimensions (W x D x H):	1550 x 450 x 663
..ECO-4	Dimensions (W x D x H):	2050 x 450 x 663
..ECO-5	Dimensions (W x D x H):	2550 x 450 x 663
..ECO-6	Dimensions (W x D x H):	3050 x 450 x 663
Electrical connection sensor:		230 V/N/PE
Warm water connection:		3/4"
Cold water connection:		3/4"
Water outlet:		1 1/2"

WR-ECO-1 SWT / WR-ECO-1 SWTD
WR-ECO-1 SWP / WR-ECO-1 SWPD

Hand-Hygienecenter
WR-ECO-1 SWT / WR-ECO-1 SWTD
WR-ECO-1 SWP / WR-ECO-1 SWPD

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Berührungsfreie Hand-Hygienecenter für die hygienische Händereinigung und -desinfektion in der Lebensmittelindustrie sowie in der Gemeinschaftsverpflegung.
Die hinter der Kopfblende platzierten Seifen- und Desinfektionsmittelspender werden ebenso wie der Wasserauslauf berührungsfrei über Sensoren aktiviert.
Beim Modell WR-ECO-1 SWTD werden die Hände mit einem automatischen Hochgeschwindigkeitstrockner in ca. 15 Sekunden getrocknet. Das Modell WR-ECO-1 SWPD ist mit einem Faltpapierhandtuchspender ausgestattet.
Modelle ohne Desinfektionsmittelspender tragen die Bezeichnungen WR-ECO-1 SWT bzw. WR-ECO-1 SWP.
Die Kopfblende kann entriegelt und aufgeklappt werden. In der geöffneten Position wird sie durch Gasdruckfedern gehalten und bietet so einen bequemen Zugang, um Flüssigseife, Desinfektionsmittel bzw. Papierhandtücher nachfüllen bzw. Wartungs- oder Einstellarbeiten durchführen zu können.

Hand Hygiene Centre
WR-ECO-1 SWT / WR-ECO-1 SWTD
WR-ECO-1 SWP / WR-ECO-1 SWPD

Stainless steel AISI 304

Non-contact hand hygiene center for hygienic hand cleaning and disinfection in the food industry as well as in public catering.
The soap and disinfectant dispensers placed behind the head cover are activated contactlessly via sensors, just like the water outlet.
With the model WR-ECO-1 SWTD the hands are dried by an automatic high-speed dryer in approx. 15 seconds. The model WR-ECO-1 SWPD is equipped with a paper towel dispenser.
Models without disinfectant dispensers bear the designations WR-ECO-1 SWT or WR-ECO-1 SWP.
The head cover can be unlocked and folded up. In the open position, it is held by gas pressure springs, thus providing a convenient access to refill liquid soap, disinfectant or paper towels or perform maintenance or adjustment work.

WR-ECO-1 SWTD

WR-ECO-1 SWPD

Technische Daten WR-ECO-1 SWT/D + SWP/D

Abmessungen:	600 x 400 x 1135
Beckengröße:	550 x 345 x 195
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Warmwasseranschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	1/2"
Wasserablauf:	1 1/2"
Nennleistung **… SWT/D**:	1,35 kW
Nennleistung **… SWP/D**:	0,20 kW

Technical data WR-ECO-1 SWT/D + SWP/D

Dimensions:	600 x 400 x 1135
Basin Size:	550 x 345 x 195
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Warm water connection:	1/2"
Cold water connection:	1/2"
Water outlet:	1 1/2"
Power consumption **… SWT/D**:	1,35 kW
Power consumption **… SWP/D** :	0,20 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Mehrplatz-Hand-Hygienecenter WR-ECO SWT / WR-ECO SWTD

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Berührungsfreie Mehrplatz-Hand-Hygienecenter mit bis zu 3 Waschplätzen für die hygienische Händereinigung und -desinfektion in der Lebensmittelindustrie.
Die hinter der Kopfblende platzierten Seifen- und Desinfektionsmittelspender werden ebenso wie der Wasserauslauf berührungsfrei über Sensoren aktiviert.
Die Hände werden mit einem automatischen Hochgeschwindigkeitstrockner in ca. 15 Sekunden getrocknet.
Modelle ohne Desinfektionsmittelspender tragen die Bezeichnungen WR-ECO-… SWT.
Die Kopfblende kann entriegelt und aufgeklappt werden. In der geöffneten Position wird sie durch Gasdruckfedern gehalten und bietet so einen bequemen Zugang, um Flüssigseife, Desinfektionsmittel nachfüllen bzw. Wartungs- oder Einstellarbeiten durchführen zu können.

Option

Installationsfüße für die Aufstellung im Raum
Standgerät mit Unterschrank

Multiuser Hand Hygiene Centre WR-ECO SWT / WR-ECO SWTD

Stainless steel AISI 304

Non-contact multiuser hand hygiene center for hygienic hand cleaning and disinfection in the food industry.
The soap and disinfectant dispensers placed behind the head cover are activated contactlessly via sensors, just like the water outlet.
The hands are dried by an automatic high-speed dryer in approx. 15 seconds.
Models without disinfectant dispensers bear the designations WR-ECO-… SWT.
The head cover can be unlocked and folded up. In the open position, it is held by gas pressure springs, thus providing a convenient access to refill liquid soap, disinfectant or paper towels or perform maintenance or adjustment work.

Option

Support feet for setting up on the floor
Standing unit with base cabinet

WR-ECO-2 SWTD

WR-ECO-2 SWTD mit Unterschrank / with base cabinet

Technische Daten WR-… SWT/D

…ECO-2 … Abmessungen:	1200 x 400 x 1135
…ECO-3 … Abmessungen:	1800 x 400 x 1135
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Warmwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Wasserablauf:	1 1/2"
Nennleistung je Waschplatz:	1,35 kW

Technical data WR-… SWT/D

…ECO-2 … Dimensions:	1200 x 400 x 1135
…ECO-3 … Dimensions:	1800 x 400 x 1135
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Warm water connection:	3/4"
Cold water connection:	3/4"
Water outlet:	1 1/2"
Power consumption per washing place:	1,35 kW

Hochgeschwindigkeits-Händetrockner HANDDRYER-1-A

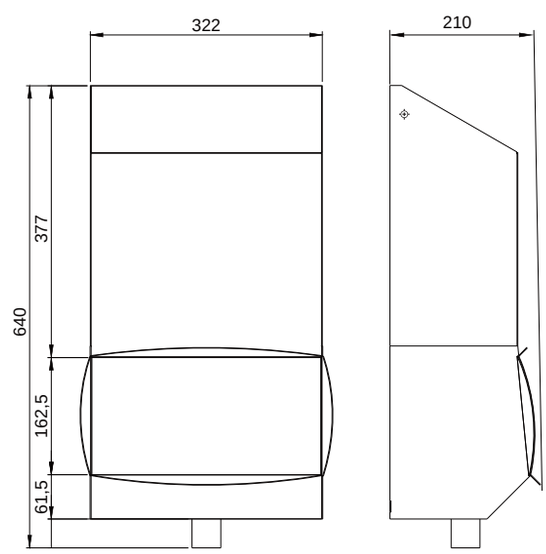
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Hochgeschwindigkeits-Händetrockner HANDDRYER-1-A wurde speziell für trockene Räume wie z. B. Sozialräume der Lebensmittelindustrie, Gemeinschaftsverpflegung sowie sonstige Räume, die nicht ständig einer hohen Luftfeuchtigkeit ausgesetzt sind, entwickelt.
Um eine Kontaminierung der Umgebung durch Spritzwasser zu reduzieren, wird das während des Trocknungsvorgangs weggeblasene Wasser innerhalb des Gerätes kontrolliert nach unten über einen Abflussstutzen entsorgt.

High-Speed Hand Dryer HANDDRYER-1-A

Stainless steel AISI 304

The high-speed hand dryer HANDDRYER-1-A has been especially developed for dry rooms, such as social rooms in the food industry, communal catering and other rooms not constantly exposed to high humidity.
In order to reduce contamination of the environment by splashing water, water blown away during the drying process will be diverted downwards in the device in a controlled manner and disposed of via the outlet fitting.



Technische Daten HANDDRYER-1-A

Abmessungen (B x T x H):	350 x 210 x 640
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Nennleistung:	1,25 kW

Technical data HANDDRYER-1-A

Dimensions (W x D x H):	350 x 210 x 640
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,25 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

HANDDRYER-2

Hochgeschwindigkeits-Händetrockner HANDDRYER-2

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der automatische Hochgeschwindigkeits-Händetrockner HANDDRYER-2 eignet sich zum sehr schnellen hygienischen Trocknen beider Hände und wird in einem spritzwassergeschützten Edelstahlgehäuse für die Wandmontage geliefert.
Um eine Kontaminierung der Umgebung durch Spritzwasser auszuschließen, wird das während des Trocknungsvorgangs weggeblasene Wasser innerhalb des Geräts kontrolliert durch einen Gitterrost nach unten abgeleitet und direkt über den Abfluss entsorgt.
Das Gerät und die Handöffnung lassen sich problemlos reinigen. Die Trocknungszeit beträgt ca. 10 Sekunden.
Die Luftgeschwindigkeit ist einstellbar.

Option

Filterkassette
Auffangbehälter für Restwasser

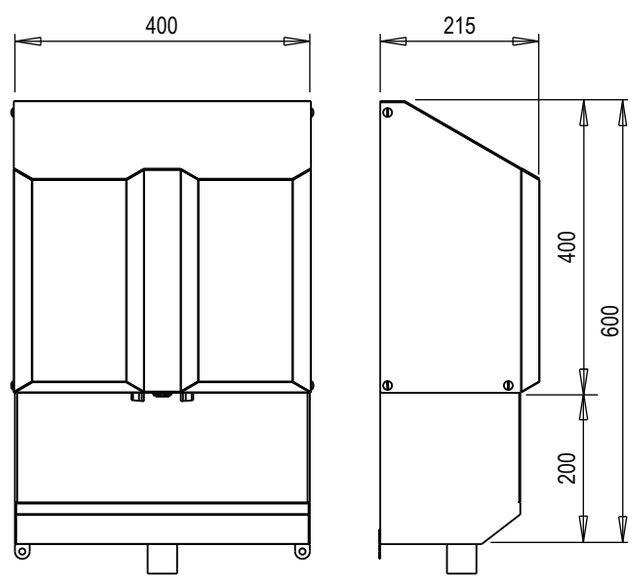
High-Speed Hand Dryer HANDDRYER-2

Stainless steel AISI 304

The automatic high-speed hand dryer HANDDRYER-2 is especially suited for very fast hygienic drying of both hands and is delivered with a splash-water protected stainless steel body for wall mounting.
During the drying process water that is blown away is diverted downwards through grating and disposed of via the drain in order to prevent contamination by splashing water.
The unit and hand slot can be easily cleaned. Hand drying takes approx. 10 seconds. The air velocity is adjustable.

Option

Filter cartridge
Collecting vessel for residual water



Technische Daten HANDDRYER-2

Abmessungen (B x T x H):	400 x 215 x 600
Elektroanschluss:	230 V/N/PE
Nennleistung:	3,2 kW
Gebläsemotor:	18.000 Upm
Heizung:	2 x 450 - 900 W
Luftgeschwindigkeit:	75 - 100 m/sec

Technical data HANDDRYER-2

Dimensions (W x D x H):	400 x 215 x 600
Electrical connection :	230 V/N/PE
Power consumption:	3,2 kW
Fan motor:	18.000 rpm
Heating:	2 x 450 - 900 W
Air speed:	75 - 100 m/sec

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Handdesinfektionsgerät DESImaster

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der DESImaster wurde für die zuverlässige Händedesinfektion in hygienesensiblen Produktionsstätten der Nahrungsmittelerzeugung und -zubereitung sowie in Bereichen mit hoher Publikumsfrequenz entwickelt.
Nachdem beide Hände vom Sensor erkannt wurden, wird das Desinfektionsfluid mittels Feinstvernebelung versprüht.
Das optional abschließbare, robuste Edelstahlgehäuse schützt den 1000 ml fassenden Euronormbehälter vor direktem Zugriff. Ein Sichtfenster zeigt dessen Füllstand an.
Der DESImaster ist optional auch mit einem Standfuß lieferbar. Die Stromversorgung erfolgt über eine bauseitig vorhandene Steckdose. Um ihn sofort und überall einsetzen zu können, ist auch ein nur mit einem Akku betriebenes Modell lieferbar.

Option

Standfuß
Akku-Betrieb
Abschließbar
Farbige Lackierung
Ausführung für 5000 ml Fassungsvermögen

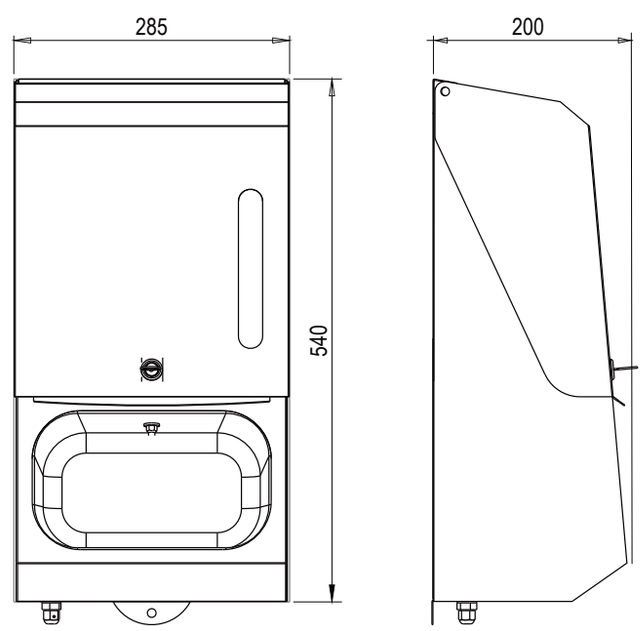
Hand Disinfection Unit DESImaster

Stainless steel AISI 304

The DESImaster has been developed for reliable hand disinfection in hygiene-sensitive production facilities for food production and preparation and in areas with a high audience frequency.
After the hands have been recognized by a sensor, the disinfectant fluid is sprayed using fine atomization.
The optionally lockable, robust stainless steel housing protects the 1000 ml Euro standard container from direct access.
A window shows its fill level.
The DESImaster is also available with pedestals for floor mounting. It is prepared for a power supply of 230V, single phase. A power socket has to be provided on site. A battery control is available as option.

Option

Pedestal for floor mounting
Battery operation
Lockable
Colored paint
Model for 5000 ml Euro container



Technische Daten DESImaster

Abmessungen (B x T x H):	285 x 200 x 540
Standgerät (B x T x H):	450 x 400 x 1550
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Kapazität:	1000 ml

Technical data DESImaster

Dimensions (W x D x H):	285 x 200 x 540
Pedestal mounted unit (W x D x H):	450 x 400 x 1550
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Capacity:	1000 ml

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Handdesinfektionsgerät HANDI-1

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Handdesinfektionsgerät HANDI-1 wurde sowohl zur Verwendung in nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben als auch für stark frequentierte öffentliche Publikumsbereiche entwickelt und gewährleistet eine sichere Desinfektion der Hände mittels zweier Düsen.
Nachdem die Hände von einem Sensor erkannt wurden, wird das Desinfektionsmittel versprüht. Der Kanister mit einem Fassungsvermögen von bis zu 5000 ml ist in dem abschließbaren Gehäuse untergebracht und somit vor unbefugtem Zugriff geschützt.

Option

Standfuß

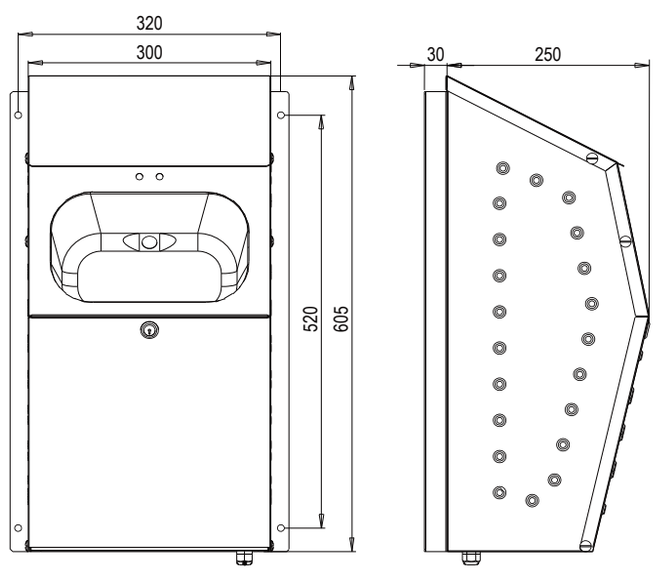
Hand Disinfection Unit HANDI-1

Stainless steel AISI 304

The hand disinfection unit HANDI-1 has been developed especially for both the food processing industry and frequently visited public buildings, and guarantees a safe disinfection of the hands with the help of two nozzles.
After the hands have been detected by the sensor, the disinfectant is sprayed. The canister with a capacity of up to 5000 ml is sealed inside the casing and thereby protected against unintended use.

Option

Pedestal for floor mounting



Technische Daten HANDI-1

Abmessungen (B x T x H):	345 x 280 x 605
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Kapazität:	bis zu 5000 ml Gebinde

Technical data HANDI-1

Dimensions (W x D x H):	345 x 280 x 605
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Capacity:	up to 5000 ml canisters

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

2-Handdesinfektionsgerät
HANDI-2 COMPACT

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das 2-Handdesinfektionsgerät HANDI-2 COMPACT wurde speziell für den Einsatz in der Nahrungsmittelindustrie entwickelt und gewährleistet eine überlistungssichere Desinfektion beider Hände mittels 4 Düsen.
Erst wenn beide Hände von den Sensoren erfasst werden, wird das Gerät zur Desinfektion und zur Durchgangssteuerung aktiviert. Die Durchgangssteuerung kann aus einer Ampelanlage, Türöffner oder einem Drehkreuz bestehen.
Das Gerät hat einen integrierten Kanisterhalter für das Desinfektionsmittel mit Kanisterleermeldung sowie einen Restaufnahmebehälter.

Option

Stand- oder Wandgerät
Anschluss an Zeit- und Datenerfassungsgerät
Alarmfunktion

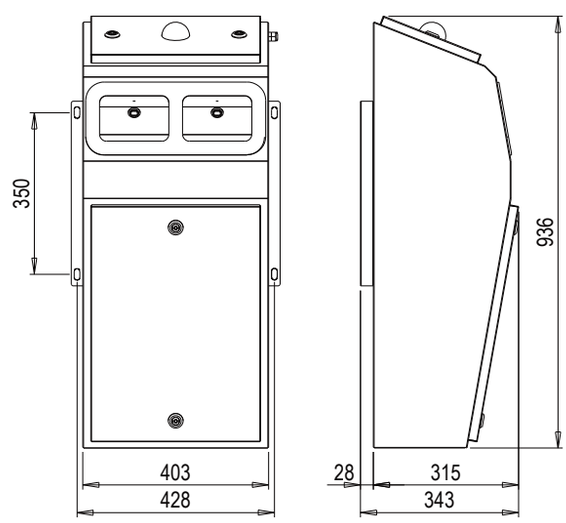
2-Hand Disinfection Unit
HANDI-2 COMPACT

Stainless steel AISI 304

The 2-hand disinfection unit HANDI-2 COMPACT was developed especially for use in the food processing industry and guarantees a tamper-proof disinfection of both hands with 4 nozzles. After the hands have been detected by the sensor, the unit activates the process of disinfection and passage control. The passage control may consist of a traffic light control, a door release mechanism or a turnstile.
The unit has an integrated canister holder for the disinfectant, with an alarm when canisters are empty, as well as a receptacle for any leftovers.

Option

Floor or wall-mounted unit
Time and data recording can be integrated
Alarm function



Technische Daten HANDI-2 COMPACT

Abmessungen (B x T x H):	453 x 343 x 936
Kapazität:	bis zu 10000 ml Gebinde
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz

Technical data HANDI-2 COMPACT

Dimensions (W x D x H):	453 x 343 x 936
Capacity:	up to 10000 ml canisters
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Seifen-/Desinfektionsmittelspender SDS 22
Seifen-/Desinfektionsmittelspender SDS-A 23
Rollenhandtuchspender RHS 24
Falthandtuchspender HS 24
Haarnetzspender HNS 25
Utensilienspender US 25
Mantelspender MS 26
Spiegel SP 26
Papierkorb PK-B 27
Papierkorb PK-D 27
Müllsackhalter MSH 28

Spender und Zubhör
Dispenser and Accessories

Soap/Disinfectant Dispenser SDS 22
Soap/Disinfectant Dispenser SDS-A 23
Paper Roll Towel Dispenser RHS 24
Folded Paper Towel Dispenser HS 24
Hair-Net Dispenser HNS 25
Utensil Dispenser US 25
Coat Dispenser MS 26
Mirror SP 26
Waste Paper Basket PK-B 27
Waste Paper Basket PK-D 27
Garbage Bag Holder MSH 28

Seifen-/Desinfektionsmittelspender SDS

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Seifen-/Desinfektionsmittelspender SDS ist aus einem Edelstahlgehäuse gefertigt und wahlweise in offener oder abschließbarer Ausführung lieferbar.
Die abgerundete Bauweise verhindert das Ablegen von Zigaretten oder anderer Gegenstände.
Zum Lieferumfang des Spenders gehört eine 1000 ml fassende Nachfüllflasche aus Kunststoff.

Option
abschließbare Ausführung
Standfuß
Tropfschale

Soap/Disinfectant Dispenser SDS

Stainless steel AISI 304

The soap/disinfectant dispenser SDS is constructed from a stainless steel casing in either open or closed designs.
The rounded construction prevents objects such as cigarettes being placed on top of it.
The scope of delivery includes a 1000 ml plastic refill bottle.

Option
Lockable version
Pedestal for floor mounting
Drip tray

SDS

SDS abschließbar / SDS lockable

Technische Daten SDS

Abmessungen (B x T x H):	98 x 90 x 325
Abmessungen mit Armhebel:	98 x 273 x 325
Kapazität:	1000 ml

Technical data SDS

Dimensions (W x D x H):	98 x 90 x 325
Dimensions with lever:	98 x 273 x 325
Capacity:	1000 ml

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Automatischer Seifen-/Desinfektionsmittelspender SDS-A

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der automatische Seifen-/Desinfektionsmittelspender SDS-A wird in einem abschließbaren, spritzwassergeschützen Edelstahlgehäuse für die Wandmontage geliefert und ist batteriebetrieben.
Das Batteriefach fasst 3x1,5 V Batterien für bis zu 10.000 Betätigungen. Die Kapazität des Spenders beträgt 900 ml Flüssigkeit.

Automatic Soap/Disinfectant Dispenser SDS-A

Stainless steel AISI 304

The automatic soap/disinfectant dispenser SDS-A is delivered in a splash-water protected stainless steel casing for wall mounting, and is operated by battery.
The battery holds 3x1,5 V batteries for up to 10,000 operations. The capacity of the dispenser is 900ml of liquid.

Technische Daten SDS-A

Abmessungen (B x T x H):	110 x 115 x 270
Kapazität:	900 ml
Batteriebetrieb:	3 x 1,5 V (Typ C) = 4,5 V

Technical data SDS-A

Dimensions (W x D x H):	110 x 115 x 270
Capacity:	900 ml
Battery operated:	3 x 1,5 V (Typ C) = 4,5 V

Rollenhandtuchspender RHS

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Rollenhandtuchspender RHS hat einen spritzwassergeschützten Edelstahlkorpus und ist für handelsübliche Papierrollenhandtücher vorgesehen. Das abgeschrägte Kopfteil verhindert die Ablage von Zigaretten oder anderen Gegenständen.

Option
abschließbare Ausführung

Paper Roll Towel Dispenser RHS

Stainless steel AISI 304

The paper roll towel dispenser RHS has a splash-water protected stainless steel body and is designed for commercial standard paper rolls. The slanted top surface prevents cigarettes or other objects being placed on top of the unit.

Option
Lockable version

Falthandtuchspender HS

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Falthandtuchspender HS hat einen spritzwassergeschützten Edelstahlkorpus und ist für handelsübliche Falthandtücher mit Zickzackfalzung vorgesehen. Die Kapazität des Spenders umfasst 500 Falthandtücher. Das abgeschrägte Kopfteil verhindert die Ablage von Zigaretten oder anderen Gegenständen.

Option
abschließbare Ausführung

Folded Paper Towel Dispenser HS

Stainless steel AISI 304

The folded paper towel dispenser HS has a splash-water protected stainless steel body and is designed for commercial standard folded paper towels, fan-folded. The capacity of the dispenser is 500 folded paper towels. The slanted top surface prevents cigarettes or other objects being placed on top of the unit.

Option
Lockable version

Technische Daten RHS

Abmessungen (B x T x H):	280 x 250 x 400

Technical data RHS

Dimensions (W x D x H):	280 x 250 x 400

Technische Daten HS

Abmessungen (B x T x H):	275 x 135 x 350
Kapazität:	500 Tücher

Technical data HS

Dimensions (W x D x H):	275 x 135 x 350
Capacity:	500 Towles

Haarnetzspender HNS

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Haarnetzspender HNS dient der sauberen Aufbewahrung und einfachen Entnahme der Haarnetze. Die doppelte Entnahmeöffnung sichert eine „staufreie“ Entnahme zu und wirkt der ungewollten Mehrfachentnahme entgegen.
Das Nachfüllen mit neuen Haarnetzen erfolgt problemlos über das aufklappbare schräge Kopfteil. Dieses verhindert durch die Schräge die Ablage von Zigaretten oder anderen Gegenständen.

Hair-Net Dispenser HNS

Stainless steel AISI 304

The hair-net dispenser HNS ensures clean storage and easy withdrawal of hairnets. The double opening ensures a “congestion-free” withdrawal and prevents the unintentional withdrawal of more than one hair-net.
The dispenser can be easily refilled via the slanted fold-away cover, which at the same time prevents cigarettes or other objects being placed on top of the unit.

Utensilienspender US

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Utensilienspender US dient der sauberen Aufbewahrung und einfachen Entnahme verschiedenster Utensilien wie z. B. Bart- und Mundschutz, Haarnetzen, Handschuhe, Besuchermäntel.
Unter dem Klappdeckel befindet sich ein ausreichend großes Fach sowohl für Stückgut als auch für im Karton verpackte Artikel. Der pultförmige Utensilienspender wird mittels des mitgelieferten Montagesatzes problemlos an die Wand geschraubt.

Utensil Dispenser US

Stainless steel AISI 304

The utensil dispenser US is used for the clean storage and simple withdrawal of a wide range of utensils such as hair-nets, protection for beard and mouth, gloves, and visitor's coats. Under the fold-away cover there is a large enough compartment and for parcelled goods as well as articles packed away in box. The utensil dispenser can be easily mounted on the wall with the provided assembly kit.

Technische Daten HNS

Abmessungen (B x T x H):	400 x 170 x 550
Kapazität:	400 Haarnetze

Technical data HNS

Dimensions (W x D x H):	400 x 170 x 550
Capacity:	400 Hairnets

Technische Daten US

Abmessungen (B x T x H):	300 x 280 x 260

Technical data US

Dimensions (W x D x H):	300 x 280 x 260

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Spender und Zubehör
Dispenser and Accessories

Mantelspender MS
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Mantelspender MS hat einen spritzwassergeschützten Edelstahlkorpus und dient der sauberen Aufbewahrung und einfachen Entnahme von Einwegmänteln. Die Sichtfenster zeigen den Füllstand an und erinnern somit an das rechtzeitige Auffüllen, welches mühelos über das abgeschrägte Kopfteil erfolgt. Der mitgelieferte Montagesatz ermöglicht eine einfache Wandbefestigung.

Coat Dispenser MS
Stainless steel AISI 304

The coat dispenser MS has splash-water protected stainless steel body and is used for the clean storage and simple withdrawal of disposable coats. The fill level can be seen through the window panel, showing you when to re-fill, a simple task carried out via the slanted head panel. The coat dispenser can be easily mounted on the wall with the provided assembly kit.

Spiegel SP
Edelstahl Werkstoff 1.4301

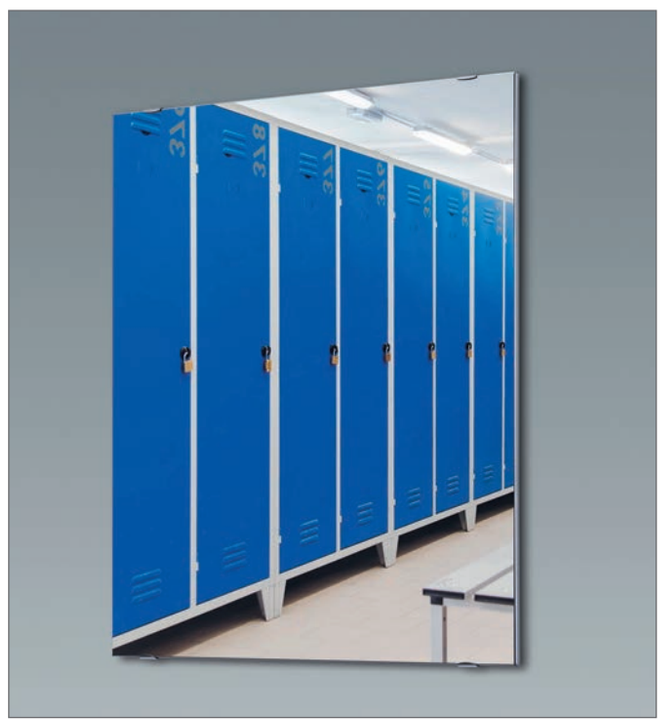
Der Spiegel ist aus hochglanzpoliertem Edelstahl-Spiegelblech, 1,0 mm stark, gefertigt und ist auf eine PVC Hartschaumplatte, 6 mm stark, aufgeklebt. Zum Lieferumfang gehören Spiegelklammern mit Federfunktion zum sicheren und mühelosen Befestigen des Spiegels.

Option
Ohne PVC Hartschaumplatte

Mirror SP
Stainless steel AISI 304

The mirror is made of highly polished stainless steel mirror plate, 1.0 mm thick, and is glued onto a PVC rigid foam sheet, 6 mm thick. The scope of supply includes mirror clips with spring function for secure and simple fixing of the mirror.

Option
Without a PVC rigid foam sheet



Technische Daten MS

Abmessungen (B x T x H):	135 x 200 x 550
Kapazität:	20 Mäntel

Technische Daten SP

SP-1 Abmessungen (B x H):	500 x 600
SP-2 Abmessungen (B x H):	1000 x 600
SP-3 Abmessungen (B x H):	1500 x 600

Technical data MS

Dimensions (W x D x H):	135 x 200 x 550
Capacity:	20 Coats

Technical data SP

SP-1 Dimensions (W x H):	500 x 600
SP-2 Dimensions (W x H):	1000 x 600
SP-3 Dimensions (W x H):	1500 x 600

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Papierkorb PK-B

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Papierkorb PK-B ist aus Edelstahl gefertigt und zur Aufnahme von Folienbeutel mit ca. 40 l Fassungsvermögen vorgesehen.

Option
Wandhalter für PK-B

Waste Paper Basket PK-B

Stainless steel AISI 304

The waste paper basket PK-B is made of stainless steel and designed for 40 l plastic bags.

Option
Wall bracket for PK-B

Papierkorb PK-D

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Papierkorb PK-D aus Edelstahldraht, Durchmesser 2,5 mm, ist in 3 verschiedenen Größen lieferbar.

Option
Wandhalter für PK-D

Waste Paper Basket PK-D

Stainless steel AISI 304

The waste paper basket PK-D is made of stainless steel wire mesh, with a diameter of 2,5 mm and is available in 3 different sizes.

Option
Wall bracket for PK-D

Technische Daten PK-B

Abmessungen (B x T x H):	335 x 255 x 450
Kapazität:	40 l

Technische Daten PK-D

PK-D-35 Abmessungen (B x T x H):	350 x 250 x 400
Kapazität:	35 l
PK-D-60 Abmessungen (B x T x H):	410 x 270 x 580
Kapazität:	60 l
PK-D-100 Abmessungen (B x T x H):	420 x 345 x 750
Kapazität:	100 l

Technical data PK-B

Dimensions (W x D x H):	335 x 255 x 450
Capacity:	40 l

Technical data PK-D

PK-D-35 Dimensions (W x D x H):	350 x 250 x 400
Capacity:	35 l
PK-D-60 Dimensions (W x D x H):	410 x 270 x 580
Capacity:	60 l
PK-D-100 Dimensions (W x D x H):	420 x 345 x 750
Capacity:	100 l

Müllsackhalter MSH

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Müllsackhalter MSH aus Edelstahl ist zur Aufnahme von Müllsäcken mit ca. 120 l Fassungsvermögen vorgesehen. Die Müllsäcke werden durch einen klappbaren Edelstahlring gehalten.

Option
Wandbefestigung

Garbage Bag Holder MSH

Stainless steel AISI 304

The garbage bag holder MSH is made of stainless steel and designed for 120 l garbage bags. The bags are held by a hinged steel ring.

Option
Wall mounted

MSH-S

MSH-W

Technische Daten MSH-S / MSH-W

MSH-S Abmessungen (B x T x H):	404 x 466 x 1030
MSH-W Abmessungen (B x T x H):	355 x 434 x 150
Kapazität:	120 l

Technical data MSH-S / MSH-W

MSH-S Dimensions (W x D x H):	404 x 466 x 1030
MSH-W Dimensions (W x D x H):	355 x 434 x 150
Capacity:	120 l

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Sohlenreinigungsmaschine SORM-H 30
Sohlen- und Stiefelreinigungsmaschine STRM-H 31
Sohlen- und Sohlenrandreinigungsmaschine PRIMUS-2 32
Sohlen- und Stiefelreinigungsmaschine STRM 33
Sohlen- und Stiefelreinigungsmaschine DLST 34
Stiefel- und Schürzenwaschplatz STWA 35
Stiefel- und Schürzenwaschplatz STWA-H 35

Sohlen- und Stiefelreinigung
Sole and Boot Cleaning

Sole Cleaning Machine SORM-H 30
Sole and Boot Cleaning Machine STRM-H 31
Sole and Sole Side Cleaning Machine PRIMUS-2 32
Sole and Boot Cleaning Machine STRM 33
Sole and Boot Cleaning Machine DLST 34
Boot and Apron Washing Station STWA 35
Boot and Apron Washing Station STWA-H 35

Sohlenreinigungsmaschine SORM-H

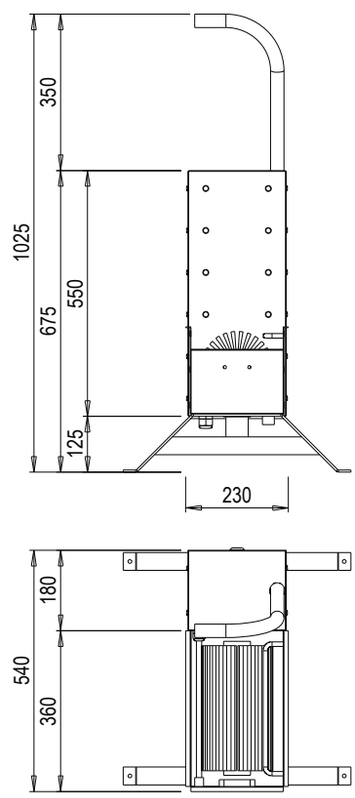
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Sohlenreinigungsmaschine SORM-H ist für kleinere Betriebe oder Betriebszweige der Lebensmittelverarbeitung konzipiert und wird steckerfertig zum Anschluss an eine 230 V Steckdose geliefert.
Eine waagerecht liegende rotierende Bürste, über der ein Trittbügel aus Edelstahl angebracht ist, sorgt für eine mühelose Reinigung der Schuh- und Stiefelsohlen.
Die Aktivierung der Bürstenrotation bei gleichzeitiger Zugabe von Wasser-/Reinigungsmittelgemisch erfolgt über einen Edelstahltaster im Haltegriff.
Die Reinigungsmittelkonzentration ist mittels, im Lieferumfang enthaltener, unterschiedlicher Düsengrößen einstellbar. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Sole Cleaning Machine SORM-H

Stainless steel AISI 304

The sole cleaning machine SORM-H is designed for smaller businesses in the food processing industry, and comes wired ready for connection to any 230 V socket.
A horizontally mounted rotating brush which is covered by a stainless steel bracket ensures easy cleaning of the soles of shoes and boots.
The brush is activated by a button on the handle which simultaneously adds the cleaning agent and water mixture.
The cleaning agent concentration is determinable by the use of the different sized nozzles, included in delivery. Siphons, joints and gaskets and small parts are not included.



Technische Daten SORM-H

Abmessungen (B x T x H):	500 x 540 x 1025
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,18 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data SORM-H

Dimensions (W x D x H):	500 x 540 x 1025
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,18 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Sohlen-/Stiefelreinigungsmaschine STRM-H

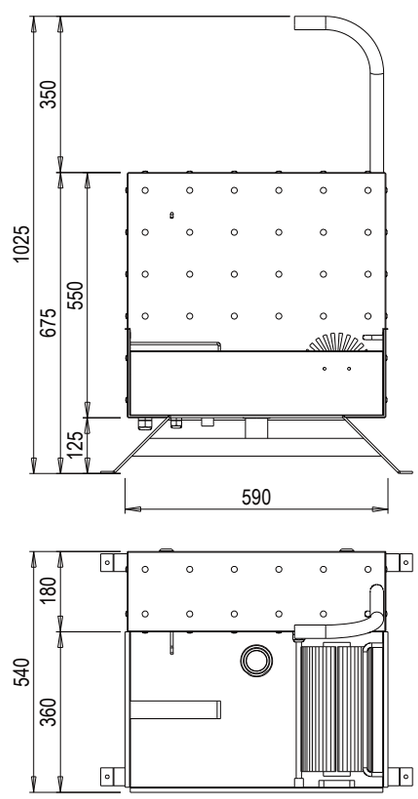
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Ausführung der Sohlen-/Stiefelreinigungsmaschine STRM-H entspricht der SORM-H, jedoch ist diese Maschine mit einer zusätzlichen Handbürste zum Reinigen der Stiefelschäfte mit klarem Wasser ausgestattet. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Boot Cleaning Machine STRM-H

Stainless steel AISI 304

The STRM-H is similar to the SORM-H except that this is additionally equipped with a hand brush for the cleaning of the boot legs, carried out using clear water. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.



Technische Daten STRM-H

Abmessungen (B x T x H):	700 x 540 x 1025
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,18 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data STRM-H

Dimensions (W x D x H):	700 x 540 x 1025
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,18 kW
Water connection :	3/4" max. 43 °C
Water outlet :	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine PRIMUS-2

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine PRIMUS-2 ist für Betriebe der Lebensmittelindustrie sowie der Gemeinschaftsverpflegung konzipiert und ermöglicht ein effektives gleichzeitiges Reinigen der Sohlen und Sohlenränder. Darüber hinaus kann das Oberleder systematisch von Verunreinigungen gesäubert werden. Die Aktivierung der Bürstenrotation bei gleichzeitiger Zugabe von Wasser-/Reinigungsmittelgemisch erfolgt über einen Edelstahltaster im Haltegriff. Die Reinigungsmittelkonzentration ist mittels, im Lieferumfang enthaltener, unterschiedlicher Düsengrößen einstellbar. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Option

Wandmodell
Krümelschublade (Trockenreinigung)
Kombination mit Handwaschbecken / Siehe Seite 38

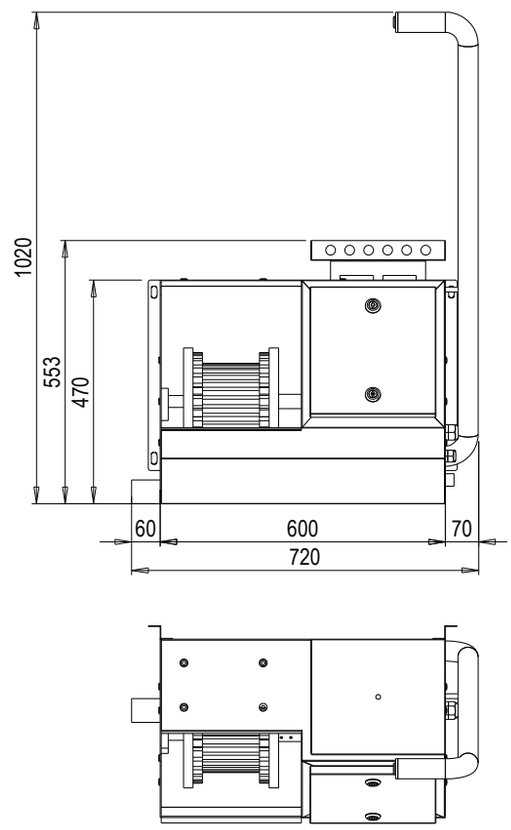
Sole and Sole Side Cleaning Machine PRIMUS-2

Stainless steel AISI 304

The cleaning machine for soles and sole sides PRIMUS-2 is designed for companies in the food processing and canteen industries, and is designed for an effective cleaning of soles and sole sides. Furthermore, the complete vamp can be systematically cleaned. The brush is activated by a stainless steel button on the handle, which simultaneously releases the cleaning agent and water mixture. The concentration of the cleaning agent can be controlled by the nozzle that comes in adjustable sizes (included in delivery). Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.

Option

Wall mounted
Crumbtray (Drycleaning)
In combination with wash basin / Acc. page 38



Technische Daten PRIMUS-2

Abmessungen (B x T x H):	720 x 415 x 553/1020
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,18 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data PRIMUS-2

Dimensions (W x D x H):	720 x 415 x 553/1020
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,18 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Stiefelreinigungsmaschine STRM

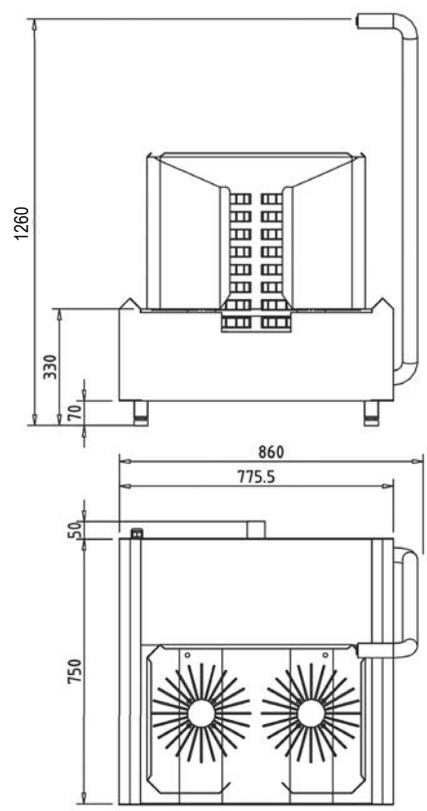
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Stiefelreinigungsmaschine STRM dient zum gleichzeitigen und gründlichen Reinigen von Stiefelsohlen und Stiefelschäfte. Die Aktivierung der waagerecht liegenden und der zwei stehenden Bürsten bei gleichzeitiger Zugabe von Wasser-/Reinigungsmittelgemisch erfolgt über einen Edelstahltaster im Haltegriff. Die Reinigungsmittelkonzentration ist mittels, im Lieferumfang enthaltener, unterschiedlicher Düsengrößen einstellbar. Die Bürsten sind zum Reinigen leicht und werkzeuglos herausnehmbar. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Boot Cleaning Machine STRM

Stainless steel AISI 304

The boot cleaning machine STRM serves to clean both the boot soles and boot legs. The one horizontally mounted brush and the two standing brushes are activated by a stainless steel button on the handle, which simultaneously releases the cleaning agent and water mixture. The concentration of the cleaning agent can be controlled by the nozzle that comes in adjustable sizes (included in delivery). The brushes are easy to wash and can be removed without the use of tools. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.



Technische Daten STRM

Abmessungen (B x T x H):	860 x 750 x 1260
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,75 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data STRM

Dimensions (W x D x H):	860 x 750 x 1260
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,75 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Durchlauf-Stiefelreinigungsmaschine DLST

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Durchlauf-Stiefelreinigungsmaschine DLST ist so konzipiert, dass eine große Anzahl von Personen in kürzester Zeit beim Durchschreiten der Anlage die Sohlen- und Stiefelschäfte schnell und gründlich reinigen können. Der Seitenhandlauf und ein zusätzlicher Haltebügel, in dem der Edelstahltaster zum Aktivieren der Bürstenrotation integriert ist, gewährleisten beim Durchschreiten einen jederzeit festen und sicheren Stand.
Die Reinigungsmittelkonzentration ist mittels, im Lieferumfang enthaltener, unterschiedlicher Düsengrößen einstellbar. Die Bürsten sind zum Reinigen leicht und werkzeuglos herausnehmbar. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Option

Ohne Sohlenreinigung (nur Stiefelschäfte)

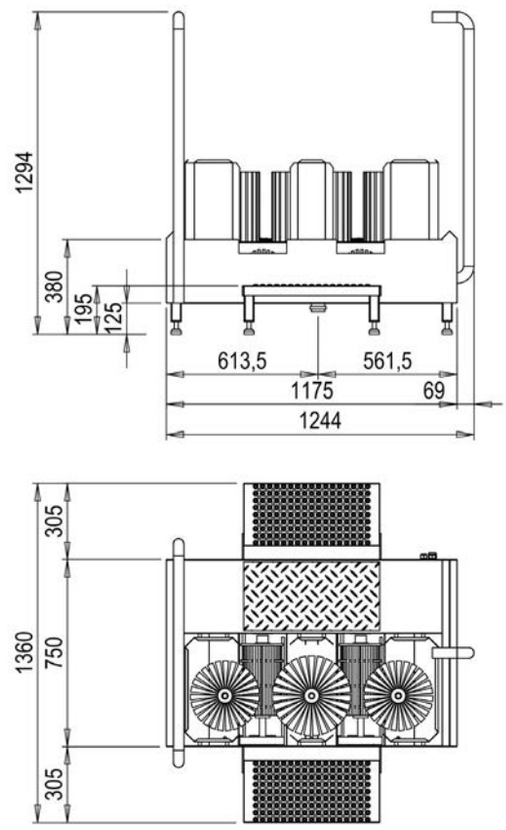
Walk-Through Boot Cleaning Machine DLST

Stainless steel AISI 304

The walk-through boot cleaning machine DLST enables a quick and thorough cleaning of the boot legs and soles of a great number of people in a short amount of time.The side handrail and an additional handle, in which the stainless steel button that activates the brush rotation is integrated, ensures a safe hold when passing through the machine.
The cleaning agent concentration can be adjusted by the nozzle that comes in different sizes (included in delivery). The brushes are easy to wash and can be removed without the use of tools. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.

Option

Without Sole Cleaning (only boots legs)



Technische Daten DLST

Abmessungen (B x T x H):	1244 x 750/1360 x 1294
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1,25 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DLST

Dimensions (W x D x H):	1244 x 750/1360 x 1294
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,25 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Siefel- und Schürzenwaschplatz
Boot and Apron Washing Station

Stiefel- und Schürzenwaschplatz STWA und STWA-H

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Stiefel- und Schürzenwaschplätze STWA und STWA-H dienen zur manuellen Reinigung der Stiefel und Gummischürzen. Die verschmutzte Gummischürze wird an der vorgesehenen Schürzenaufhängung ausgespreizt befestigt und mittels einer montierten Bürste von Hand gereinigt. Die Stiefel werden auf einer Stiefelablage platziert und mittels einer Spritzdüse gereinigt.
Der Stiefel- und Schürzenwaschplatz STWA-H ist zusätzlich mit einer automatischen Sohlenreinigungsmaschine wie Modell SORM-H ausgestattet. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Option

Reinigungsmitteldosierung bei der Handbürste

Boot and Apron Washing Station STWA and STWA-H

Stainless steel AISI 304

The boot and apron washing stations STWA and STWA-H are designed for manual cleaning of boots and rubber aprons.The contaminated rubber apron is spread out and fastened to the provided hanger and then cleaned by hand with the mounted brush. The boots are placed in the provided basin and cleaned with a spray nozzle.
The STWA-H additionally comes with an automatic sole cleaning machine like the SORM-H. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.

Option

Dosage for cleanig agent for the hand brush

STWA

STWA-H

Technische Daten STWA

Abmessungen (B x T x H):	1200 x 590 x 1900
Wasseranschluss:	2 x 3/4"
Wasserablauf:	DN 50

Technische Daten STWA-H

Abmessungen (B x T x H):	1260 x 650 x 2030
Elektroanschluss:	230 V/N/PE,
Leistungsaufnahme:	0,18 kW
Wasseranschluss:	3 x 3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data STWA

Dimensions (W x D x H):	1200 x 590 x 1900
Water connection:	2 x 3/4"
Water outlet:	DN 50

Technical data STWA-H

Dimensions (W x D x H):	1260 x 650 x 2030
Electrical connection:	230 V/N/PE
Power consumption:	0,18 kW
Water connection:	3 x 3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Beispiele aus der Praxis
Practical examples

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Hygienecenter HC-PRIMUS-2 38
Hygienewand HW 39
Hygienecenter HC 40

Hygienecenter
Hygiene Centre

Hygiene Centre HC-PRIMUS-2 38
Hygiene Board HW 39
Hygiene Centre HC 40

Hygienecenter HC-PRIMUS-2-S

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Hygienecenter HC-PRIMUS-2 ist für Betriebe der Lebensmittelindustrie sowie der Gemeinschaftsverpflegung konzipiert und ist eine Kombination aus der Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine PRIMUS-2 sowie einem Handwaschbecken mit Sensorsteuerung, Seifenspender SDS, Handtuchspender HS und Papierkorb PK-D-35. Zum Lieferumfang gehört zudem ein Kanisterhalter zur Wandmontage für das Reinigungsmittel der Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Option

Wandhängende Ausführung: HC-PRIMUS-2-W
Zusätzlicher Seifen-/Desinfektionsmittelspender
Integrierter Rohrtrenner

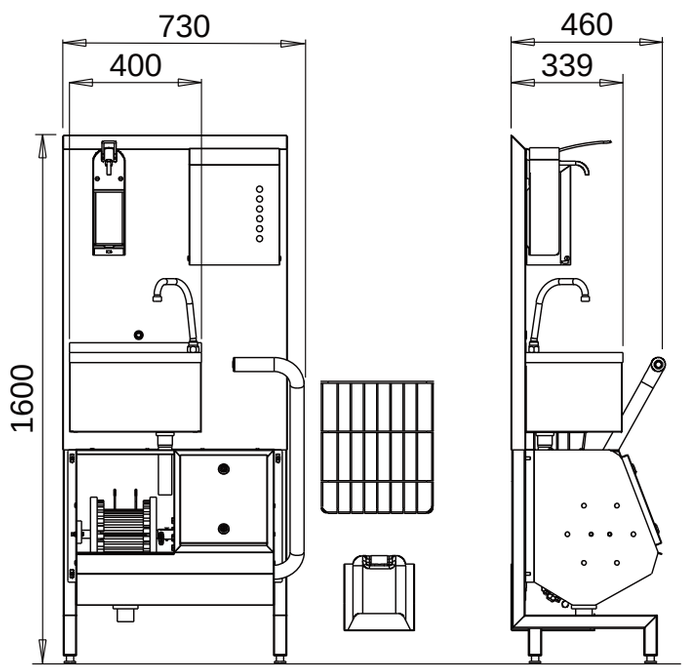
Hygiene Centre HC-PRIMUS-2-S

Stainless steel AISI 304

The hygiene centre HC-PRIMUS-2 is designed for companies in the processed food and canteen industries and is a combination of the sole and sole side cleaning machine PRIMUS II, a wash basin with sensor activation, soap dispenser SDS, paper towel dispenser HS and waste paper basket PK-D-35. A canister holder for the wall mounting of the cleaning agent used in the sole and sole edge cleaning machine is also included. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.

Option

Wall-mounted version: HC-PRIMUS-2-W
Second soap-/disinfectant dispenser
Integrated backflow preventer



Technische Daten HC-PRIMUS-2-S

Abmessungen (B x T x H):	730 x 460 x 1600
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,19 kW
Wasseranschluss:	HW 1/2", KW 1/2"
Wasserablauf:	DN 50

Technical data HC-PRIMUS-2-S

Dimensions (W x D x H):	730 x 460 x 1600
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption :	0,19 kW
Water connection:	HW 1/2", CW 1/2"
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Hygienewand HW

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Hygienewand HW entspricht im Wesentlichen in den Modulen und dem Anwendungsbereich dem Hygienecenter HC-PRIMUS II. Lediglich sind die Module Handreinigung und Sohlenreinigung getrennt, nebeneinander angeordnet, was ein gleichzeitiges Reinigen zweier Personen ermöglicht. Zudem ist die Hygienewand mit einem zusätzlichen Seifen-/Desinfektionsmittelspender sowie einer Handbürste mit 2 m Schlauch zum manuellen Reinigen der Stiefelschäfte ausgestattet.
Die Hygienewand ist auch ohne Handbürste lieferbar. Weitere Varianten, wie z. B. nur Handreinigung sind auf Anfrage lieferbar.

Option

Weitere Ausführungen auf Anfrage

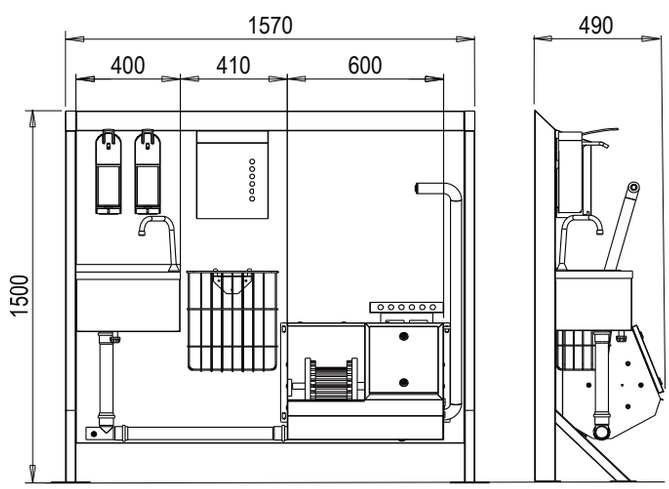
Hygiene Board HW

Stainless steel AISI 304

The hygiene board HW essentially corresponds to the modules and areas of application of the HC-PRIMUS II. The only difference is the separation of the hand washing and sole cleaning modules, which are placed next to each other to enable two people to clean simultaneously. Additionally, the hygiene board is also equipped with a soap/disinfectant dispenser and a hand brush with 2 m hose for the manual cleaning of boot legs.
The hygiene board can also be delivered without the hand brushes. Further variants, e.g. just the hand washing module, are available on request.

Option

Other versions on request



Technische Daten HW

Abmessungen (B x T x H):	1570 x 490 x 1500
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,19 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C, HW 1/2", KW 1/2"
Wasserablauf:	DN 50

Technical data HW

Dimensions (W x D x H):	1570 x 490 x 1500
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,6 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C, HW 1/2", CW 1/2"
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Hygienecenter HC

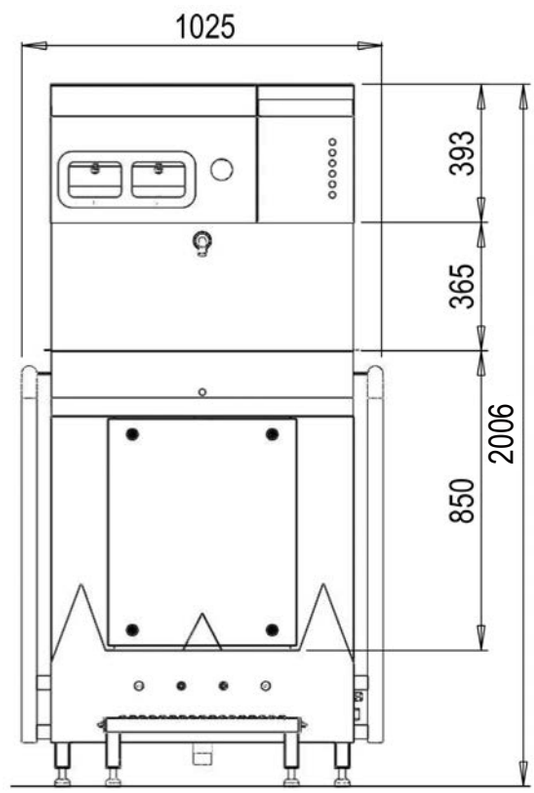
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Hygienecenter HC wurde speziell für Betriebe oder Betriebszweige der Lebensmittelindustrie sowie der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt, bei denen eine Durchlauf-Hygieneschleuse nicht angebracht oder gewünscht ist.
Das Hygienecenter kann an eine Ampelsteuerung, eine automatische Türöffnung oder an ein Drehkreuz angeschlossen werden und gewährleistet somit eine zwangsweise Reinigung und Desinfektion der Hände und Schuhsohlen. Erst wenn die Reinigung und Desinfektion beider Sohlen und Hände erfolgte, wird die Zugangskontrolle freigeschaltet.
Das Gerät besteht aus einem Sohlenreinigungsmodul zum gleichzeitigen Reinigen beider Schuhsohlen, einem berührungslosen Handwaschbecken mit Handtuchspender und Papierkorb, einem automatischen Seifenspender sowie einer überlistungssicheren Zweihanddesinfektion. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Hygiene Centre HC

Stainless steel AISI 304

The hygiene centre is designed especially for companies in the food processing or canteen industries, for which a walk-through hygiene sluice is not needed or desired.
The hygiene centre can be attached to a traffic light control, a door release mechanism or mechanical turnstile, thereby ensuring the compulsory cleaning and disinfection of hands and the soles of shoes. Only when the cleaning and disinfection of both soles and hands has taken place will the entry control be unlocked.
The unit consists of a sole cleaning module for the parallel cleaning of both shoe soles, a touch-free wash basin with paper towel dispenser and paper towel basket, and automatic soap dispenser and a tamper-proof two-handed disinfection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.



Technische Daten HC

Abmessungen (B x T x H):	1025 x 850/1150 x 2006
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1,25 kW
Wasseranschluss:	KW 3/4", HW 1/2"
Wasserablauf:	DN 50

Technical data HC

Dimensions (W x D x H):	1025 x 850/1150 x 2006
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,25 kW
Water connection:	CW 3/4", HW 1/2"
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine DLSO-SL 43
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 44
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 WR 45
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 WRT 46
Kompakt-Hygieneschleuse DSC-SL + EK 400 47
Kompakt-Hygieneschleuse CLEANCONTROL-SL 48

Kompakt-Hygieneschleusen SL-Line
Compact Hygiene Stations SL-Line

Walk-Through Sole Cleaning Machine DLSO-SL 43
Compact Hygiene Station DLSO-SL + EK 400 44
Compact Hygiene Station DLSO-SL + EK 400 WR 45
Compact Hygiene Station DLSO-SL + EK 400 WRT 46
Compact Hygiene Station DSC-SL + EK 400 47
Compact Hygiene Station CLEANCONTROL-SL 48

Kompakt-Hygieneschleusen SL-Line
Compact Hygiene Stations SL-Line

Die Kompakt-Hygieneschleusen der SL-Line wurden speziell für Betriebe und Betriebsbereiche der Lebensmittelindustrie und der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt, bei denen ca. 35 Personen pro Schicht die Anlage passieren. Für diese Betriebsgrößen bietet die SL-Line eine wirtschaftliche und somit lohnenswerte Alternative zu der ab Seite 47 beschriebenen HD-Line.

Bei den Anlagen der SL-Line wurde gegenüber der HD-Line auf den hohen Spritzschutz des Durchlaufsohlenreinigungsmoduls sowie der Kanisterleerstandsmeldung verzichtet. Außerdem unterscheidet sich die SL-Line in der auf die Bedürfnisse und Anforderungen der o.g. Zielgruppe abgestimmten Bauweise des Eingangskontrollgerätes EK 400.

The compact hygiene stations of the SL-LINE were designed especially for the food processing and canteen industries, for companies in which roughly 35 persons pass through the hygiene station per shift. For this size of facility the SL-Line offers an cost-effective and rewarding alternative to the HD-Line described from page 47 onwards.

The SL-Line does without the high splash-water protection of the walk-through sole cleaning and empty canister notification modules that are included in the HD-Line. Additionally, the SL-Line differentiates itself insofar as the construction of the entry control device EK 400 is built to the specifications of the aforementioned target group.

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine DLSO-SL

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschinen DLSO-SL 800 bis 2000 dienen zur optimalen Reinigung der Schuhsohlen bei einem hohen Maß an Sicherheit durch die hygienische Zwangsführung des Personals.
Zwei waagerecht liegende und rotierende Bürsten, die mit einem hochklappbaren Laufrost aus Edelstahlrundmaterial abgedeckt sind, garantieren eine schnelle Reinigung der Sohlen.
Der Bürstenlauf unter Zugabe des Wasser-/Reinigungsmittelgemisches wird mittels ein- und ausgangsseitiger Sensoren gestartet. Die Bürstenlaufzeit ist zwischen 1 und 10 Sekunden einstellbar.
Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in den Bürstenlängen (BL) 400, 700, 1100 und 1600 mm lieferbar.

Option

Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel

Walk-Through Sole Cleaning Machine DLSO-SL

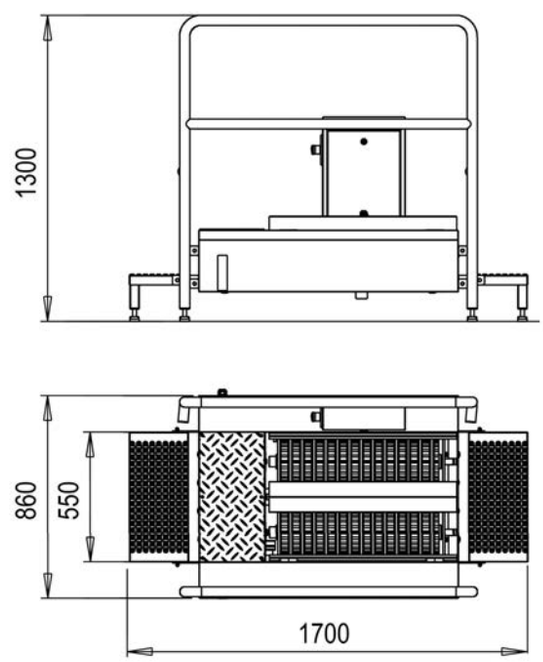
Stainless steel AISI 304

The walk-through sole cleaning machine DLSO-SL 800 to 2000 is designed for optimal cleaning of shoe soles, whilst adhering to a high degree of safety by the enforced passing of personnel through all hygienic controls.
Two horizontally mounted rotating brushes covered by a fold-out floor grating made of stainless steel ensure the fast cleaning of the soles.
The rotation of the brushes is activated by sensors located at the entry and exit sides, which also activate the release of the cleaning agent and water mixture. The brushes can be adjusted to run for between 1 and 10 seconds.
The machine is delivered ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush lengths (BL) 400, 700, 1100 and 1600 mm.

Option

Canister holder for sole cleaning agents

DLSO-SL 1100



Technische Daten DLSO-SL ..

.. 800 Abmessungen (L x T x H):	1400 x 860 x 1300 / BL: 400
..1100 Abmessungen (L x T x H):	1700 x 860 x 1300 / BL: 700
..1500 Abmessungen (L x T x H):	2100 x 860 x 1300 / BL: 1100
..2000 Abmessungen (L x T x H):	2600 x 860 x 1300 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,6 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DLSO-SL ..

.. 800 Dimensions (L x D x H):	1400 x 860 x 1300 / BL: 400
..1100 Dimensions (L x D x H):	1700 x 860 x 1300 / BL: 700
..1500 Dimensions (L x D x H):	2100 x 860 x 1300 / BL: 1100
..2000 Dimensions (L x D x H):	2600 x 860 x 1300 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,6 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Kompakt-Hygieneschleusen SL-Line
Compact Hygiene Stations SL-Line

DLSO-SL + EK 400

Kompakt-Hygieneschleuse
DLSO-SL + EK 400

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kompakt-Hygieneschleusen DLSO-SL + EK 400 bestehen aus einer Duchlauf-Sohlenreinigungsmaschine Modell DLSO-SL sowie einem Eingangskontrollgerät Modell EK 400 mit einer überlistungssicheren Zweihanddesinfektion in Verbindung mit einem - nach vollzogener Handdesinfektion - freigeschalteten Drehkreuz.
Seitlich am EK 400 ist ein Kanisterhalter für das Händedesinfektionsmittel angebracht. Eine multifunktionale LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage. Die Kompakt-Hygieneschleuse kann an ein Betriebsdatenerfassungsgerät angeschlossen werden.
Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in den Bürstenlängen (BL) 400, 700, 1100 und 1600 mm lieferbar.

Option

Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

Compact Hygiene Station
DLSO-SL + EK 400

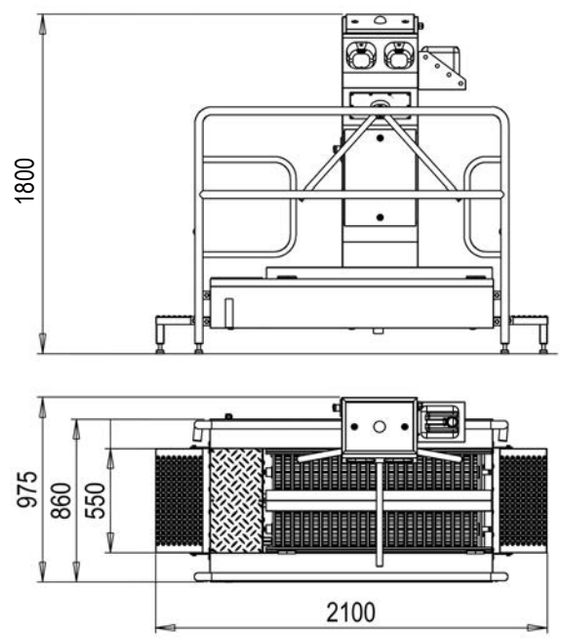
Stainless steel AISI 304

The compact hygiene station of the DLSO-SL + EK 400 line consist of a walk-through sole cleaning machine, model DLSO-SL, and the entry control device EK 400 with a tamper-proof two hand disinfection in connection with – after completed hand disinfection – an unlocked turnstile.
Side mounted on the EK 400 is a canister holder for the disinfectant for the hands. A multi-functional LED light simplifies the operation of the unit. The compact hygiene station can be attached to a production data collection device.
The machine is delivered ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush lengths (BL) 400, 700, 1100 and 1600 mm.

Option

Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

DLSO-SL 1500 + EK 400



Technische Daten DLSO-SL .. + EK 400

.. 800 Abmessungen (L x T x H):	1400 x 975 x 1800 / BL: 400
..1100 Abmessungen (L x T x H):	1700 x 975 x 1800 / BL: 700
..1500 Abmessungen (L x T x H):	2100 x 975 x 1800 / BL: 1100
..2000 Abmessungen (L x T x H):	2600 x 975 x 1800 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,6 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DLSO-SL .. + EK 400

.. 800 Dimensions (L x D x H):	1400 x 975 x 1800 / BL: 400
..1100 Dimensions (L x D x H):	1700 x 975 x 1800 / BL: 700
..1500 Dimensions (L x D x H):	2100 x 975 x 1800 / BL: 1100
..2000 Dimensions (L x D x H):	2600 x 975 x 1800 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,6 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 WR

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 WR sind im Aufbau mit der Modellreihe DLSO-SL + EK 400 identisch und unterscheiden sich nur durch die zusätzliche Handreinigung, die zwingend erforderlich ist, bevor die Hände in der überlistungssicheren Zweihanddesinfektion desinfiziert werden können.
Wenn das Handwaschbecken über den Sensor betätigt wird, erfolgt zunächst die Seifenabgabe aus dem separten Seifenauslaufhahn. Danach startet für die voreingestellte Zeit die Wasserabgabe aus dem separten Wasserauslaufhahn. Dadurch wird eine zwangsgeführte und hygienische Handreinigung sichergestellt.
Zum Lieferumfang gehören ein Handtuchspender HS sowie ein Papierkorb PK-D-35. Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in den Bürstenlängen (BL) 400, 700, 1100 und 1600 mm lieferbar.

Option

Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

Compact Hygiene Station DLSO-SL + EK 400 WR

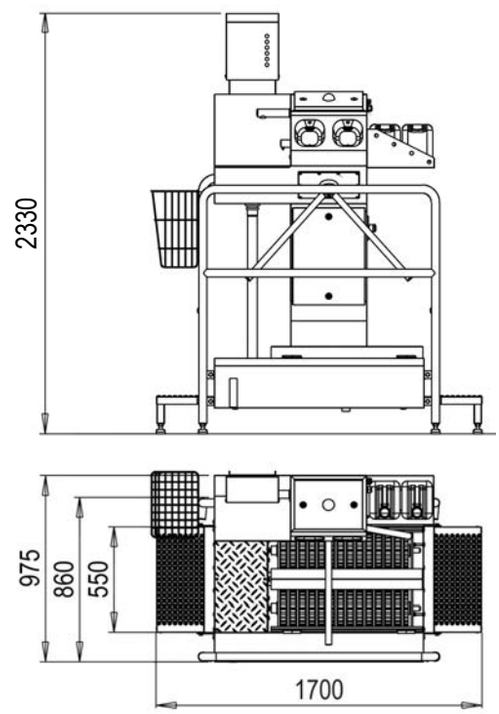
Stainless steel AISI 304

The compact hygiene stations of the DLSO-SL + EK 400 WR product line are identical with those of the DLSO-SL + EK 400 in terms of construction, and the only difference is the extra hand washing which is compulsory before the hands can be disinfected in the tamper-proof two hand disinfection.
When the hand wash basin is activated via sensor, soap is sprayed onto the palms through a separate automatic soap dispenser. After this the actual water flow is activated. This guarantees a compulsory and hygienic hand washing with soap.
Included in delivery are a paper towel dispenser HS and a paper towel basket PK-D-35. The machine comes ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush lengths (BL) 400, 700, 1100 and 1600 mm.

Option

Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

DLSO-SL 1100 + EK 400 WR



Technische Daten DLSO-SL .. + EK 400 WR

.. 800 Abmessungen (L x T x H):	1400 x 975 x 2330 / BL: 400
..1100 Abmessungen (L x T x H):	1700 x 975 x 2330 / BL: 700
..1500 Abmessungen (L x T x H):	2100 x 975 x 2330 / BL: 1100
..2000 Abmessungen (L x T x H):	2600 x 975 x 2330 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,6 kW
Wasseranschluss:	KW 3/4", HW 1/2"
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DLSO-SL .. + EK 400 WR

.. 800 Dimensions (L x D x H):	1400 x 975 x 2330 / BL: 400
..1100 Dimensions (L x D x H):	1700 x 975 x 2330 / BL: 700
..1500 Dimensions (L x D x H):	2100 x 975 x 2330 / BL: 1100
..2000 Dimensions (L x D x H):	2600 x 975 x 2330 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,6 kW
Water connection:	CW 3/4", HW 1/2"
Water outlet:	DN 50

Kompakt-Hygieneschleusen SL-Line
Compact Hygiene Stations SL-Line

DLSO-SL + EK 400 WRT

Kompakt-Hygieneschleuse
DLSO-SL + EK 400 WRT

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-SL + EK 400 WRT sind im Aufbau mit der Modellreihe DLSO-SL + EK 400 identisch. Sie unterscheiden sich durch den im Gehäuse des Eingangskontrollgerätes EK 400 integrierten Hochgeschwindigkeitshändetrockner HANDDRYER 2, der den Handtuchspender und den Papierkorb ersetzt.
Die integrierte Bauweise dieser Komponente wirkt einer Kontamination der Umgebung entgegen, da das Spritzwasser kontrolliert durch einen Gitterrost nach unten und in das Handwaschbecken geleitet wird. Die Trockenzeit der Hände beträgt ca. 10 Sekunden. Eine multifunktionale LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage.
Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in der Bürstenlänge (BL) 700 mm lieferbar.

Option
Bürstenlänge 1100 mm
Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

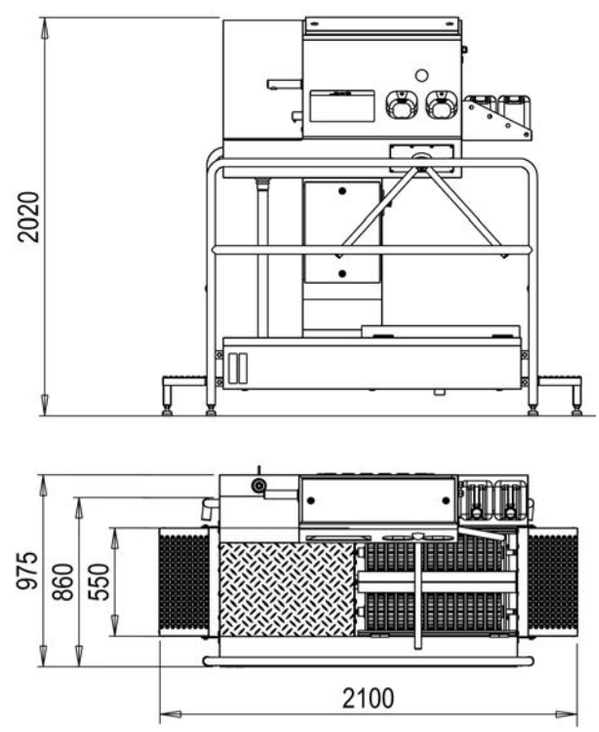
Compact Hygiene Station
DLSO-SL + EK 400 WRT

Stainless steel AISI 304

The compact hygiene stations of the DLSO-SL + EK 400 WRT line are identical to those of the DLSO-SL + EK 400 in terms of construction and the only difference is that the paper towel dispenser and paper towel basket are replaced by the high-speed hand dryer HANDDRYER 2, which is integrated into the entry control device EK 400.
The integrated method of construction counteracts the possibility of contamination of the surroundings, since the splash water is diverted downwards through grating into the wash basin. The hand drying takes aproxx. 10 seconds. A multi-functional LED light simplifies the operation of the unit.
The machine comes ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush length (BL) 700 mm.

Option
Brush lenght 1100 mm
Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

DLSO-SL 1500 + EK 400 WRT



Technische Daten DLSO-SL 1500 + EK 400 WRT

Abmessungen (L x T x H):	2100 x 975 x 2020 / BL: 700
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	4,0 kW
Wasseranschluss:	KW 3/4", HW 1/2"
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DLSO-SL 1500 + EK 400 WRT

Dimensions (L x D x H):	2100 x 975 x 2020 / BL: 700
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	4,0 kW
Water connection:	CW 3/4", HW 1/2"
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kompakt-Hygieneschleuse DSC-SL + EK 400

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kompakt-Hygieneschleusen DSC-SL + EK 400 sind eine Kombination aus Stiefel- und Sohlenreinigungsmaschine und bestehen aus den Komponenten DLSO-SL + EK 400 und dem Stiefelreinigungsmodul DLST. Durch die zwei unterschiedlichen Zu-/Ausgänge können sowohl Personen mit Schuhen oder Stiefeln die Maschine passieren.
Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in den Bürstenlängen (BL) 700, 1100 und 1600 mm lieferbar.

Option

Ohne Eingangskontrollgerät EK 400
Mit Eingangskontrollgerät EK 400 WR
Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

Compact Hygiene Station DSC-SL + EK 400

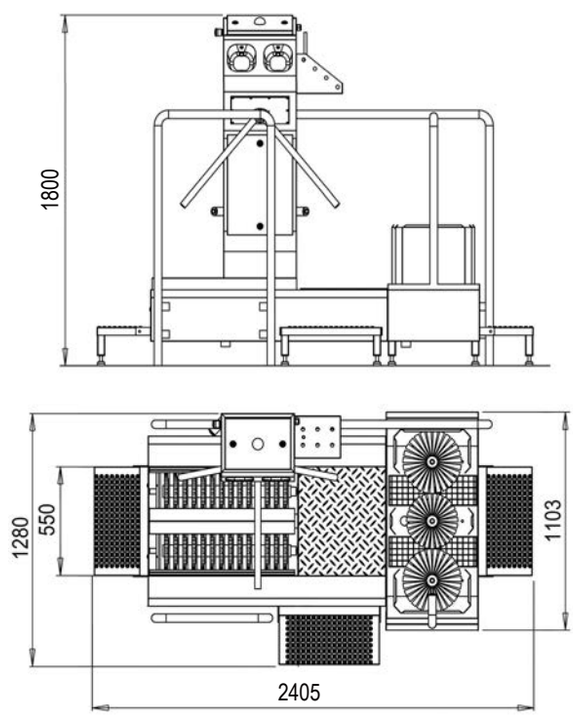
Stainless steel AISI 304

The compact hygiene stations of the DSC-SL + EK 400 line are a combination of a boot cleaning machine and a sole cleaning machine, and consists of the components of the DLSO-SL + EK 400 and the boot cleaning module DLST. The two separate entries and exits enable both boot and shoe wearers to pass through the machine.
The machine comes ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush lengths (BL) 700, 1100 and 1600 mm.

Option

Without entry control EK 400
With entry control EK 400 WR
Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

DSC-SL 1800 + EK 400



Technische Daten DSC-SL .. + EK 400

..1900 Abmessungen (L x T x H):	2405 x 1280 x 1800 / BL: 700
..2200 Abmessungen (L x T x H):	2805 x 1280 x 1800 / BL: 1100
..2700 Abmessungen (L x T x H):	3305 x 1280 x 1800 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1,25 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DSC-SL .. + EK 400

..1800 Dimensions (L x D x H):	2405 x 1280 x 1800 / BL: 700
..2200 Dimensions (L x D x H):	2805 x 1280 x 1800 / BL: 1100
..2700 Dimensions (L x D x H):	3305 x 1280 x 1800 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,25 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kompakt-Hygieneschleuse CLEANCONTROL-SL

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die CLEANCONTROL-SL ist eine Zweispuranlage mit einer separaten Ein-/Ausgangsspur und ist eingangsseitig entweder mit einer Desinfektionswanne zum Desinfizieren der Schuhsohlen und einem nachgeschalteten Abtropfrost oder mit einem Bürstenmodul ausgestattet. Zudem stellt das Eingangskontrollgerät EK 400 eine überlistungssichere Zweihanddesinfektion sicher. Ausgangsseitig regelt ein mechanisches Drehkreuz die Zwangsführung.
Bei der Variante mit der eingangsseitigen Desinfektionswanne erfolgt die Zugabe des Reinigungsmittels Zeit gesteuert.
Die Maschine wird zum leichteren Eintransport demontiert geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.

Ausstattungsvarianten:
CLEANCONTROL-SL B/D (Bürste/Desinfektionswanne)
CLEANCONTROL-SL B/B (Bürste/Bürste)
Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

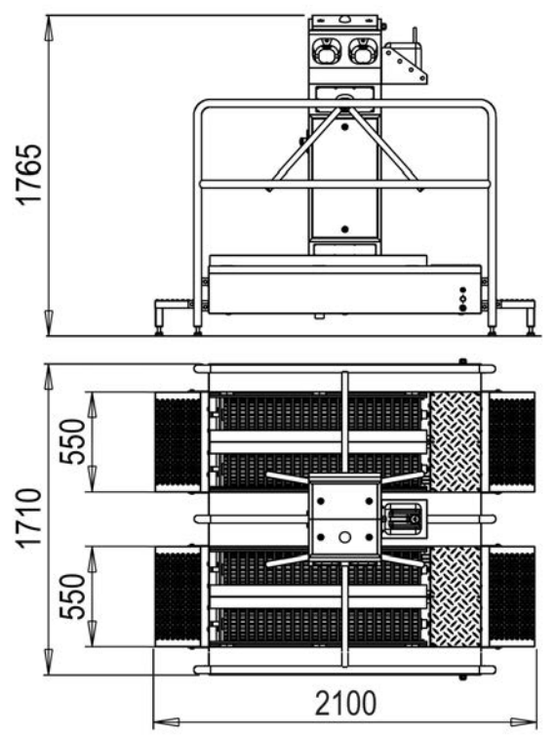
Compact Hygiene Station CLEANCONTROL-SL

Stainless steel AISI 304

The CLEANCONTROL-SL is a two lane facility with separate entry and exit lane. The entry lane is equipped either with a disinfection tray in the ground for the disinfection of the soles of shoes with a drip grate behind it or a brush module. Additionally, the entry control device EK 400 ensures a tamper-proof two hand disinfection. The exit is controlled by a mechanical turnstile.
The variant with the disinfection tray comes with a time-automated release of the cleaning agent.
The machine is disassembled before delivery to make transportation easier. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.

Configuration versions:
CLEANCONTROL-SL B/D (Brush/Disinfection bath)
CLEANCONTROL-SL B/B (Brush/Brush)
Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

CLEANCONTROL-SL 1500



Technische Daten CLEANCONTROL-SL 1500

Abmessungen (L x T x H):	2100 x 1710 x 1765 / BL: 1100
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1,25 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	2 x DN 50

Technical data CLEANCONTROL-SL

Dimensions (L x D x H):	2100 x 1710 x 1765 / BL: 1100
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,25 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	2 x DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine DLSO-HD 51
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-HD + EK 800 52
Kompakt-Hygieneschleuse DSC-HD + EK 800 53
Kompakt-Hygieneschleuse CHECK-IN-STATION-HD 54
Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-HD + EK 800 TWIN 55
Kompakt-Hygieneschleuse CLEANCONTROL-HD 56

Kompakt-Hygieneschleusen HD-Line
Compact Hygiene Stations HD-Line

Walk-Through Sole Cleaning Machine DLSO-HD 51
Compact Hygiene Station DLSO-HD + EK 800 52
Compact Hygiene Station DSC-HD + EK 800 53
Compact Hygiene Station CHECK-IN-STATION-HD 54
Compact Hygiene Station DLSO-HD + EK 800 TWIN 55
Compact Hygiene Station CLEANCONTROL-HD 56

Kompakt-Hygieneschleusen HD-Line
Compact Hygiene Stations HD-Line

Die Kompakt-Hygieneschleusen der HD-Line wurden speziell für Mehrschichtbetriebe der Lebensmittelindustrie sowie große Schlacht- und Zerlegebetriebe entwickelt. Dabei wurden die einzelnen Komponenten der Anlagen entsprechend der hohen Anforderungen an Standsicherheit und Belastbarkeit dieser Betriebe mit den z.T. sehr hohen Laufzyklen ausgelegt.

Die Anlagen zeichnen sich durch den hohen und effektiven Spritzschutz der Durchlaufsohlenreinigungsmaschine und durch die äußerst robuste Bauweise des Eingangskontrollgerätes EK 800 mit der besonders langlebigen und verschleißfesten Mechanik aus.

Die neue, auf dem modernsten Stand der Technik befindliche Displaysteuerung HDE 15 für das EK 800 bietet folgende Vorteile:

- Menüführung über Display mit Klartexteingabe aller Parametereinstellungen
- Anschluss für USB-Stick zum Download der Firmware. Über USB-Stick können auch die Parameter geladen und kopiert werden
- Anschluss für USB-Kabel inkl. USB-Interface
- Fernwartung über Kunden-Laptop inkl. Einstellmöglichkeiten aller Parameter
- Vernetzung weiterer Steuerungen und HDE 15 Baugruppen

The compact hygiene stations of the HD line were especially developed for companies with multi-shift operations in the food industry as well as for large slaughterhouses and meat cutting plants. The individual components of the systems were constructed in accordance to the high demands on stability and load-bearing capacity of these operations with their sometimes very high running cycles.

The machines are characterized by the high and effective splash protection of the walk-through sole cleaners and by the extremely robust design of the EK 800 input control unit with its particularly durable and wear-resistant mechanism.

The new, ultra-modern HDE 15 display control for the EK 800 provides the following advantages:

- Menu navigation via display with plain text input of all parameter settings.
- Connection for USB stick for downloading firmware. The USB stick can also be used for loading and copying the parameters.
- Connection for USB cable incl. USB interface.
- Remote maintenance via customer laptop incl. setting options for all parameters.
- Networking of other control systems and HDE 15 modules.

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine DLSO-HD

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine DLSO-HD 800 bis DLSO-HD 2000 dienen zur optimalen Reinigung der Schuhsohlen bei einem hohen Maß an Sicherheit durch die hygienische Zwangsführung des Personals.
Zwei waagerecht liegende und rotierende Bürsten, die mit einem hochklappbaren Laufrost aus Edelstahlrundmaterial abgedeckt sind, garantieren eine schnelle Reinigung der Sohlen. Der Bürstenlauf unter Zugabe des Wasser-/Reinigungsmittelgemisches wird mittels ein- und ausgangsseitiger Sensoren gestartet. Die Bürstenlaufzeit ist zwischen 1 und 10 Sekunden einstellbar.
Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in den Bürstenlängen (BL) 400, 700, 1100 und 1600 mm lieferbar.

Option

Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel

Walk-Through Sole Cleaning Machine DLSO-HD

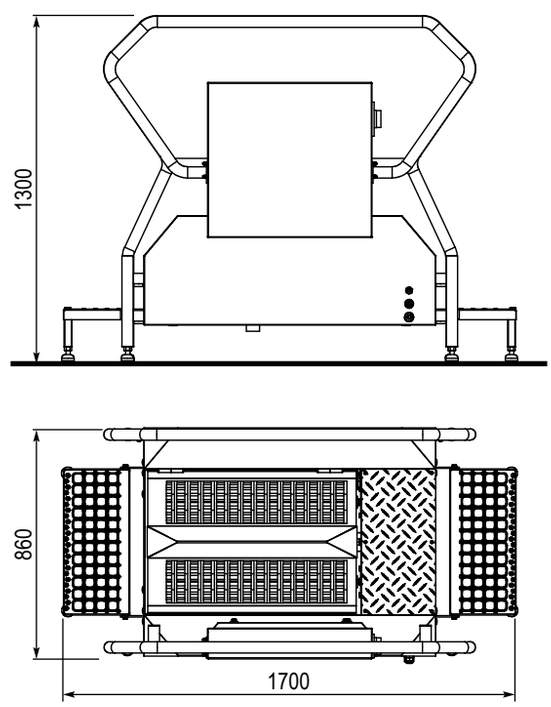
Stainless steel AISI 304

The walk-through sole cleaning machines in the DLSO-HD 800 to DLSO-HD 2000 line provide optimal cleaning of the soles of shoes, while providing a high level of safety ensured by the enforced guidance of personnel through the machine.
Two horizontally mounted rotating brushes covered by a foldable floor grating made of stainless steel ensure the fast cleaning of the soles. The rotation of the brushes is activated by sensors located on the entry and exit sides, which also activate the release of the cleaning agent and water mixture. The brushes can be adjusted to run for between 1 and 10 seconds.
The machine comes ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush lengths (BL) 400, 700, 1100 and 1600 mm.

Option

Canister holder for sole cleaning agents

DLSO-HD 1100



Technische Daten DLSO-HD ..

.. 800 Abmessungen (L x T x H):	1400 x 860 x 1300 / BL: 400
..1100 Abmessungen (L x T x H):	1700 x 860 x 1300 / BL: 700
..1500 Abmessungen (L x T x H):	2100 x 860 x 1300 / BL: 1100
..2000 Abmessungen (L x T x H):	2600 x 860 x 1300 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,6 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DLSO-HD ..

.. 800 Dimensions (L x D x H):	1400 x 860 x 1300 / BL: 400
..1100 Dimensions (L x D x H):	1700 x 860 x 1300 / BL: 700
..1500 Dimensions (L x D x H):	2100 x 860 x 1300 / BL: 1100
..2000 Dimensions (L x D x H):	2600 x 860 x 1300 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,6 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-HD + EK 800

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kompakt-Hygieneschleusen DLSO-HD + EK 800 bestehen aus einer Duchlauf-Sohlenreinigungsmaschine der Modellreihe DLSO-HD sowie einem Eingangskontrollgerät Modell EK 800 mit einer überlistungssicheren Zweihanddesinfektion in Verbindung mit einem – nach vollzogener Handdesinfektion – freigeschalteten Drehkreuz. Seitlich am EK 800 ist ein Kanisterhalter für das Händedesinfektionsmittel angebracht. Eine multifunktionale LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage und gibt Auskunft über den Füllstand des Händedesinfektionsmittels. Außerdem zeigt sie eventuelle Störmeldungen an.
Die Kompakt-Hygieneschleuse kann an ein Betriebsdatenerfassungsgerät angeschlossen werden.
Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in den Bürstenlängen (BL) 400, 700, 1100 und 1600 mm lieferbar.

Option

Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

Compact Hygiene Station DLSO-HD + EK 800

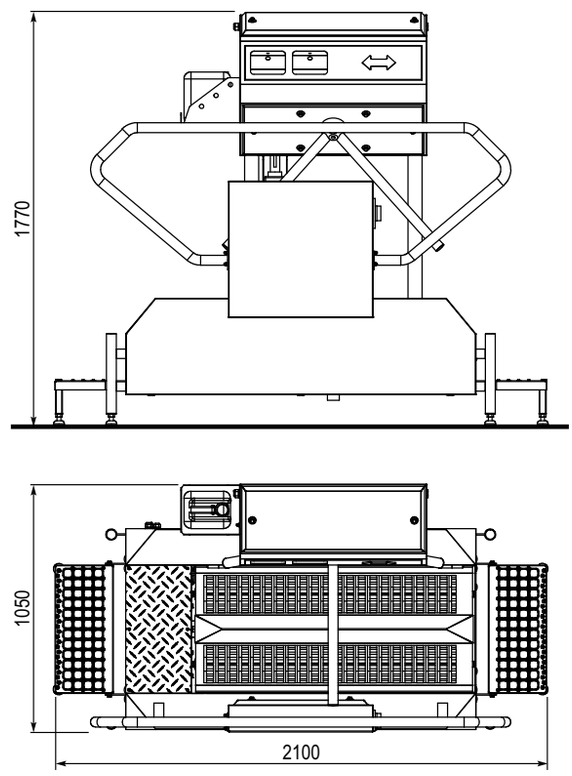
Stainless steel AISI 304

The compact hygiene stations of the DLSO-HD + EK 800 line composed of the pass-through sole cleaning machine DLSO-HD and the entry control device EK 800 with a tamper-proof two hand disinfection in connection with an – after successful hand disinfection – unlocked turnstile. A canister holder for the hand disinfectant is attached to the side of the EK 800. The multifunctional LED light simplifies the operation of the unit and also informs the user of the fill level of the hand disinfectant. Moreover, it signals in case of malfunction.
The compact hygiene station can be attached to a plant data collection device.
The machine comes ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush lengths (BL) 400, 700, 1100 and 1600 mm.

Option

Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

DLSO-HD 1100 + EK 800



Technische Daten DLSO-HD .. + EK 800

.. 800 Abmessungen (L x T x H):	1400 x 1050 x 1770 / BL: 400
..1100 Abmessungen (L x T x H):	1700 x 1050 x 1770 / BL: 700
..1500 Abmessungen (L x T x H):	2100 x 1050 x 1770 / BL: 1100
..2000 Abmessungen (L x T x H):	2600 x 1050 x 1770 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,6 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DLSO-HD .. + EK 800

.. 800 Dimensions (L x D x H):	1400 x 1050 x 1770 / BL: 400
..1100 Dimensions (L x D x H):	1700 x 1050 x 1770 / BL: 700
..1500 Dimensions (L x D x H):	2100 x 1050 x 1770 / BL: 1100
..2000 Dimensions (L x D x H):	2600 x 1050 x 1770 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,6 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Kompakt-Hygieneschleuse DSC-HD + EK 800

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kompakt-Hygieneschleusen DSC-HD + EK 800 sind eine Kombination aus Stiefel- und Sohlenreinigungsmaschine und besteht aus den Komponenten DLSO-HD + EK 800 und dem Stiefelreinigungsmodul DLST.
Durch die zwei unterschiedlichen Zu-/Ausgänge können sowohl Personen mit Schuhen oder Stiefeln die Maschine passieren.
Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in den Bürstenlängen (BL) 700, 1100 und 1600 mm lieferbar.

Option

Ohne Eingangskontrollgerät EK 800
Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

Compact Hygiene Station DSC-HD + EK 800

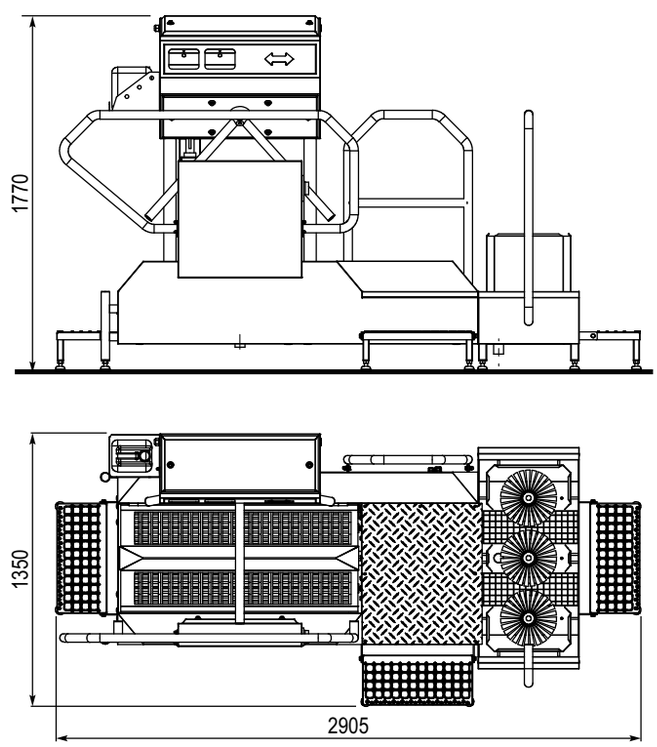
Stainless steel AISI 304

The compact hygiene stations of the DSC-HD + EK 800 line are a combination of a boot and a sole cleaning machine, and consists of the components of the DLSO-HD + EK 800 and the boot cleaning module DLST.
The two separate entries and exits enable both boot and shoe wearers to pass through the machine.
The machine comes ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush lengths (BL) 700, 1100 and 1600 mm.

Option

Without entry control EK 800
Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

DSC-HD 1900 + EK 800



Technische Daten DSC-HD .. + EK 800

..1900 Abmessungen (L x T x H):	2505 x 1350 x 1770 / BL: 700
..2300 Abmessungen (L x T x H):	2905 x 1350 x 1770 / BL: 1100
..2800 Abmessungen (L x T x H):	3405 x 1350 x 1770 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1,25 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data DSC-HD .. + EK 800

..1900 Dimensions (L x D x H):	2505 x 1350 x 1770 / BL: 700
..2300 Dimensions (L x D x H):	2905 x 1350 x 1770 / BL: 1100
..2800 Dimensions (L x D x H):	3405 x 1350 x 1770 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,25 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

CHECK-IN-STATION-HD

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die CHECK-IN-STATION der HD-Line vereint alle erforderlichen Komponenten, die für eine umfassende Personalhygiene beim Produktionszugang notwendig sind, in einer Anlage. Somit bestehen diese Anlagen aus folgenden Einheiten:
1. SOAP-CHECK mit einem überlistungssicheren Zweihandseifenspender und berührungslosen Handwaschbecken.
2. Handtrocknung, je nach Modell mit Falthandtuchspender und Papierkorb oder mit Hochgeschwindigkeits-Händetrockner.
3. Eingangskontrollgerät mit überlistungssicherer Zweihanddesinfektion EK 800
4. Durchlaufsohlenreinigungsmaschine, je nach Modell mit 700 mm, 1100 mm oder 1600 mm langen Bürsten

Die CHECK-IN-STATIONEN können in der Ausführung auch nach Kundenwunsch konzipiert werden.

Option

Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

CHECK-IN-STATION-HD

Stainless steel AISI 304

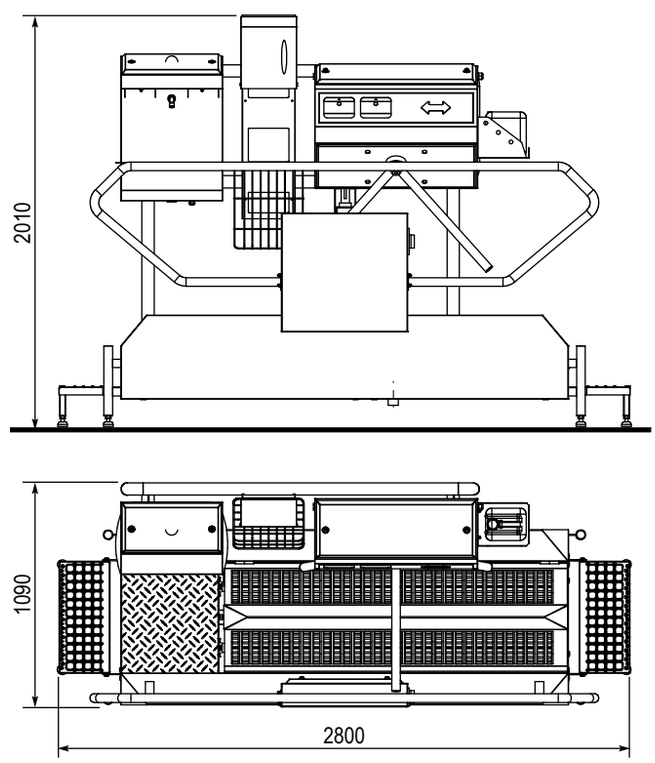
The HD-Line CHECK-IN-STATION unites all the required components that are necessary with regards to personal hygiene upon production entry into one unit. The unit therefore contains the following modules:
1. SOAP-CHECK with a tamper-proof two handed soap dispenser and touch-free wash basin.
2. Hand Drying, depending on the model with a paper towel dispenser and paper towel waste basket or a highspeed hand dryer.
3. Entry Control Device with tamper-proof two hand disinfection EK 800
4. Walk-Through Sole Cleaning Machine with either 700 mm, 1100 mm or 1600 mm long brushes, depending on the model.

The CHECK-IN-STATIONS can also be designed according to the customer's wishes.

Option

Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

CHECK-IN-STATION-HD
Abbildung zeigt Optionen / Figure indicates options



Technische Daten CHECK-IN-STATION-HD ..

..1300 Abmessungen (L x T x H):	1900 x 1090 x 2010 / BL: 700
..1700 Abmessungen (L x T x H):	2300 x 1090 x 2010 / BL: 1100
..2200 Abmessungen (L x T x H):	2800 x 1090 x 2010 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,6 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 50

Technical data CHECK-IN-STATION-HD ..

..1300 Dimensions (L x D x H):	1900 x 1090 x 2010 / BL: 700
..1700 Dimensions (L x D x H):	2300 x 1090 x 2010 / BL: 1100
..2200 Dimensions (L x D x H):	2800 x 1090 x 2010 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,6 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 50

Kompakt-Hygieneschleuse DLSO-HD + EK 800 TWIN

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kompakt-Hygieneschleusen DLSO-HD + EK 800 TWIN sind Doppelspuranlagen und bestehen aus zwei Duchlauf-Sohlenreinigungsmaschinen der Modellreihe DLSO-HD sowie einem Eingangskontrollgerät Modell EK 800 TWIN mit je Spur einer überlistungssicheren Zweihanddesinfektion in Verbindung mit einem – nach vollzogener Handdesinfektion – freigeschalteten Drehkreuz. Seitlich am EK 800 TWIN ist ein Kanisterhalter für das Händedesinfektionsmittel angebracht.
Eine multifunktionale LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage und gibt Auskunft über den Füllstand des Händedesinfektionsmittels. Weiterhin zeigt die Multifunktionsanzeige eventuelle Störmeldungen an. Die Kompakt-Hygieneschleuse kann an ein Betriebsdatenerfassungsgerät angeschlossen werden.
Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.
Die Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine ist in den Bürstenlängen (BL) 1100 und 1600 mm lieferbar.

Option

Kanisterhalter für Sohlenreinigungsmittel
Kanisterhalter abschließbar

Compact Hygiene Station DLSO-HD + EK 800 TWIN

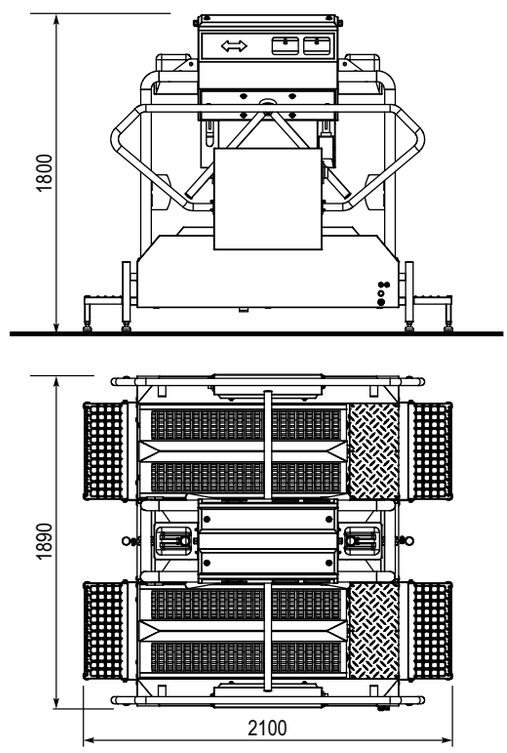
Stainless steel AISI 304

The compact hygiene stations of the DLSO-HD + EK 800 TWIN line composed of two pass-through sole cleaning machines DLSO-HD and the entry control device EK 800 TWIN, both lines with a tamper-proof two hand disinfection in connection with an – after successful hand disinfection – unlocked turnstile. A canister holder for the hand disinfectant is attached to the side of the EK 800 TWIN.
The multi-functional LED light simplifies the operation of the unit and also informs the user of the fill level of the hand disinfectant. Moreover, it signals in case of malfunction. The compact hygiene station can be attached to a plant data collection device.
The machine comes ready for connection. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.
The walk-through sole cleaning machine is available in brush lengths (BL) 1100 and 1600 mm.

Option

Canister holder for sole cleaning agents
Canister holder lockable

DLSO-HD 2000 + EK 800 TWIN
Abbildung zeigt Optionen / Figure indicates options



Technische Daten DLSO-HD .. + EK 800 TWIN

..1500 Abmessungen (L x T x H):	2100 x 1890 x 1800 / BL: 1100
..2000 Abmessungen (L x T x H):	2600 x 1890 x 1800 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1,25 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	2 x DN 50

Technical data DLSO-HD .. + EK 800 TWIN

..1500 Dimensions (L x D x H):	2100 x 1890 x 1800 / BL: 1100
..2000 Dimensions (L x D x H):	2600 x 1890 x 1800 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,25 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	2 x DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kompakt-Hygieneschleuse CLEANCONTROL-HD

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die CLEANCONTROL-HD ist eine Zweispuranlage mit einer separaten Ein-/Ausgangsspur und ist eingangsseitig entweder mit einer Desinfektionswanne zum Desinfizieren der Schuhsohlen und einem nachgeschalteten Abtropfrost oder mit einem Bürstenmodul ausgestattet. Zudem stellt das Eingangskontrollgerät EK 800 eine überlistungssichere Zweihanddesinfektion sicher.
Ausgangsseitig regelt ein mechanisches Drehkreuz die Zwangsführung. Bei der Variante mit der eingangsseitigen Desinfektionswanne erfolgt die Zugabe des Reinigungsmittels zeitgesteuert. Zeit- und Datenerfassungssysteme neuester Generation sowie betriebseigene Anlagen sind problemlos integrierbar.
Die Maschine wird zum leichteren Eintransport demontiert geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.

Ausstattungsvarianten:
CLEANCONTROL-HD B/D (Bürste/Desinfektionswanne)
CLEANCONTROL-HD B/B (Bürste/Bürste)

Option

Kanisterhalter abschließbar

Compact Hygiene Station CLEANCONTROL-HD

Stainless steel AISI 304

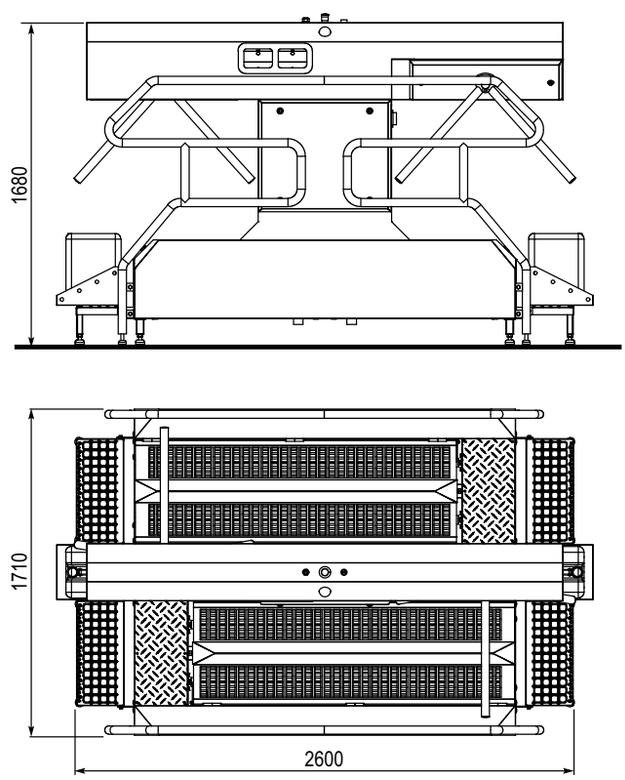
The CLEANCONTROL-HD is a two lane facility with separate entry and exit lane. The entry lane is equipped either with a disinfection tray for the disinfection of the soles of shoes with a drip grate behind it or a brush module. Additionally, the entry control device EK 800 ensures a tamper-proof two hand disinfection. The exit is controlled by a mechanical turnstile. The variant with the disinfection bathtub comes with a time-automated release of the cleaning agent. The newest generation of time and data collection systems as well as in-house units can easily be integrated.
The machine is disassembled before delivery to make transportation easier. Siphon, joints and gaskets and small parts are not included.

Configuration versions:
CLEANCONTROL-HD B/D (Brush/Disinfection bath)
CLEANCONTROL-HD B/B (Brush/Brush)

Option

Canister holder lockable

CLEANCONTROL-HD



Technische Daten CLEANCONTROL-HD

Abmessungen (L x T x H):	2600 x 1710 x 1680 / BL: 1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1,5 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	2 x DN 50

Technical data CLEANCONTROL-HD

Dimensions (L x D x H):	2600 x 1710 x 1680 / BL: 1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,5 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	2 x DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Eingangskontrollgerät EK 400 58
Eingangskontrollgerät MDK 400 59
Eingangskontrollgerät EK 400 WR 60
Eingangskontrollgerät EK 400 WRT 61
Eingangskontrollgerät EK 600 62
Eingangskontrollgerät EK 800 63
Eingangskontrollgerät MDK 800 64
Eingangskontrollgerät EK 800 TWIN 65
Portaldrehkreuz PDK 66

Eingangskontrolle
Entry Control

Entry Control Device EK 400 58
Entry Control Device MDK 400 59
Entry Control Device EK 400 WR 60
Entry Control Device EK 400 WRT 61
Entry Control Device EK 600 62
Entry Control Device EK 800 63
Entry Control Device MDK 800 64
Entry Control Device EK 800 TWIN 65
Portal Turnstile PDK 66

Eingangskontrolle SL-Line
Entry Control SL-Line

EK 400

Eingangskontrollgerät EK 400

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Eingangskontrollgerät EK 400 gewährleistet eine sichere Desinfektion der Hände durch eine überlistungssichere Zweihanddesinfektion in Verbindung mit einer - nach vollzogener Handdesinfektion freigeschalteten - Drehsperre. Das Eingangskontrollgerät hat einen seitlichen Kanisterhalter sowie eine multifunktionelle LED-Leuchte, die anzeigt, ob das Gerät gesperrt oder freigeschaltet ist. Der Rückweg ist wahlweise immer gesperrt oder per Taster freischaltbar.

Option

Standfuß zur Bodenbefestigung
Ausführung rechts oder links montiert
Ausführung als automatischer Seifenspender
Ausführung mechanisches Drehkreuz
Kanisterhalter abschließbar

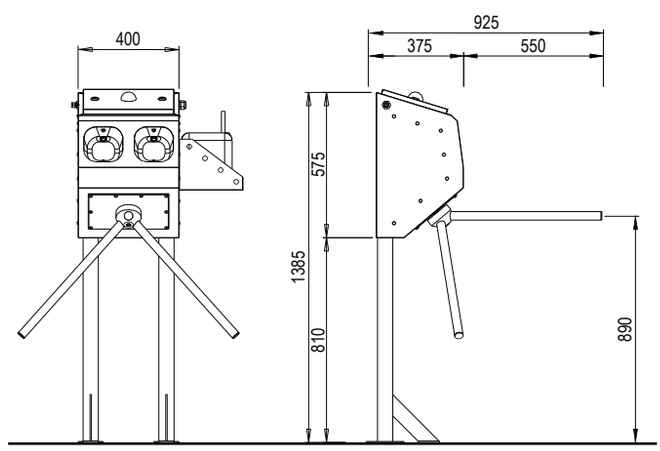
Entry Control Device EK 400

Stainless steel AISI 304

The entry control device EK 400 guarantees a safe disinfection of hands through the tamper-proof two hand disinfection in connection with an - after successful hand disinfection unlocked - turnstile lock. The unit has a side-mounted canister holder and a multi-functional LED light, that indicates whether the unit is locked or unlocked. It can be either designated to be one-way only or at the press of a button go both ways.

Option

Pedestal for floor mounting
Left or right-mounted
As automatic soap dispenser
Mechanical turnstile
Canister holder lockable



Technische Daten EK 400

Abmessungen (B x T x H):	400/653 x 375/925 x 575
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,2 kW

Technical data EK 400

Dimensions (W x D x H):	400/653 x 375/925 x 575
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,2 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Eingangskontrollgerät MDK 400

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das mechanische Eingangskontrollgerät MDK 400 kommt in Bereichen der Lebensmittelbetriebe dort zum Einsatz, in denen der Personalfluss nur in eine Richtung sichergestellt werden muss. Das Drehkreuz ist somit in Laufrichtung freigeschaltet und in gegengesetzter Richtung dauerhaft gesperrt.
Optional ist das Eingangskontrollgerät auch in teilelektrischer Ausführung lieferbar. D. h., es kann mittels eines potentialfreien Kontaktes z.B. an ein Datenterminal angeschlossen werden und öffnet erst, wenn es durch den Kontakt freigeschaltet wird.

Option

Wandgerät
Teilelektrische Ausführung

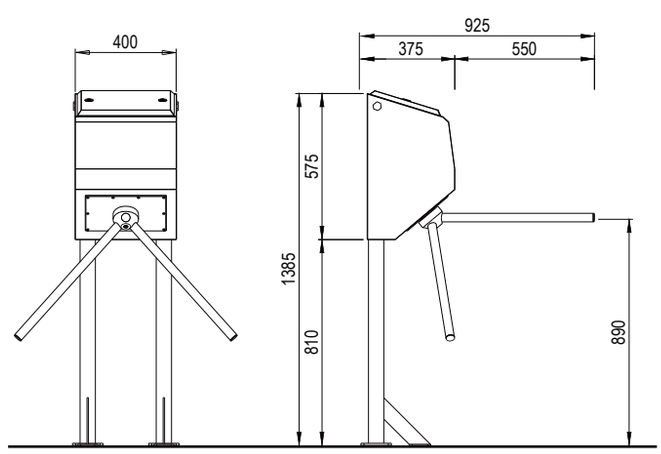
Entry Control Device MDK 400

Stainless steel AISI 304

The mechanical entry control device MDK 400 is used in areas of food processing plants where the flow of personnel must be ensured in one direction only. The turnstile is therefore unlocked in the direction of movement and permanently blocked in the opposite direction.
As an option, the entry control device is also available in a partially electric version. This means that it can be connected by means of a potential-free contact, e.g. to a data terminal, and only opens when it is released by the contact.

Option

Wall-mounted version
Partially electric version



Technische Daten MDK 400

Abmessungen (B x T x H):	400 x 375/925 x 575/1385
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,2 kW

Technical data MDK 400

Dimensions (W x D x H):	400 x 375/925 x 575/1385
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,2 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Eingangskontrolle SL-Line
Entry Control SL-Line

EK 400 WR

Eingangskontrollgerät EK 400 WR
Edelstahl Werkstoff 1.4301

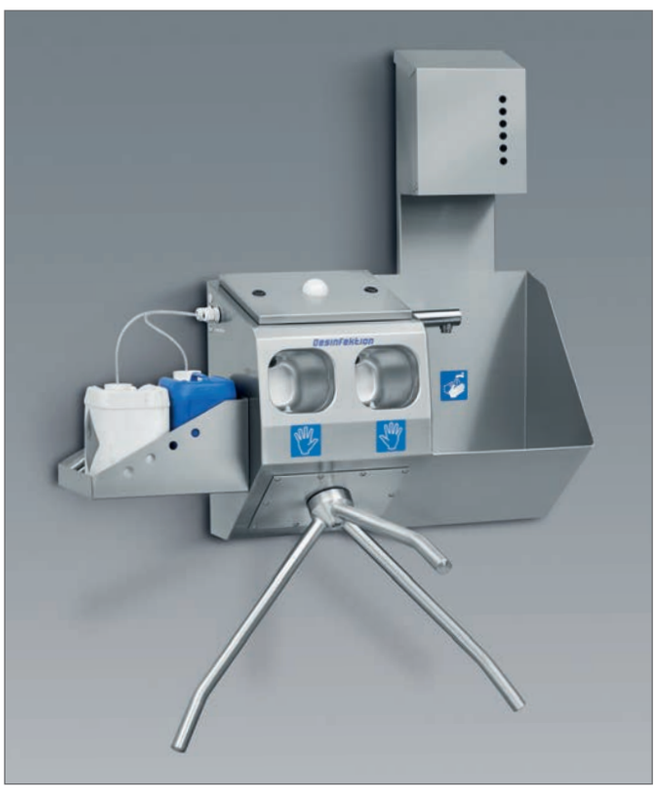
Das Eingangskontrollgerät EK 400 WR ist eine Kombination aus dem Eingangskontrollgerät EK 400 und einer berührungslosen Waschrinne mit automatischem Seifenspender. Zusätzlich ist das Gerät mit einem Faltpapierhandtuchspender sowie einem Papierkorb ausgestattet.
Wenn das Handwaschbecken über den Sensor betätigt wird, erfolgt zunächst die Seifenabgabe aus dem separten Seifenauslaufhahn. Danach startet für die voreingestellte Zeit die Wasserabgabe aus dem separten Wasserauslaufhahn. Dadurch wird eine zwangsgeführte und hygienische Handreinigung sichergestellt.
Erst wenn die Hände mit Seife gewaschen und desinfiziert wurden, gibt das Drehkreuz den Durchgang frei.

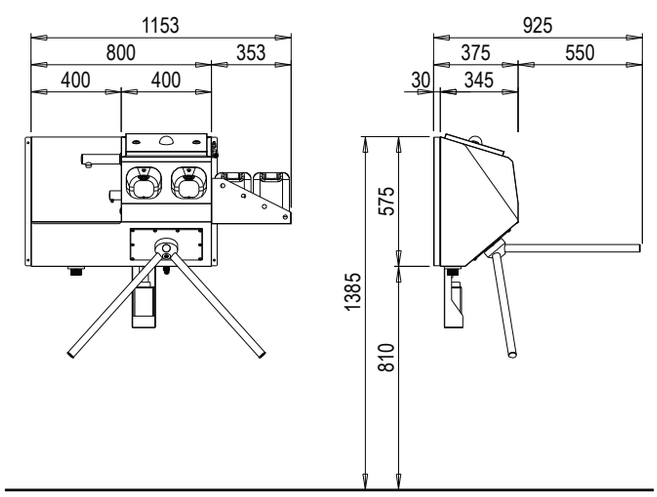
Option
Standfuß zur Bodenbefestigung
Ausführung rechts oder links montiert
Kanisterhalter abschließbar

Entry Control Device EK 400 WR
Stainless steel AISI 304

The entry control device EK400 WR is a combination of the entry control device EK 400 and a touch-free hand wash basin with automatic soap dispenser. The unit is also equipped with a folded paper towel dispenser and paper towel waste basket.
When the hand wash basin is activated via sensor, soap is sprayed onto the palms through a separate automatic soap dispenser. After this the actual water flow is activated. This guarantees a compulsory and hygienic hand washing with soap.
Only when the hands have been washed with soap and disinfected does the turnstile unlock.

Option
Pedestal for floor mounting
Mounted on the left or right side
Canister holder lockable





Technische Daten EK 400 WR

Abmessungen (B x T x H):	800/1153 x 375/925 x 575
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,2 kW
Wasseranschluss:	KW 1/2", HW 1/2"
Wasserablauf:	DN 50

Technical data EK 400 WR

Dimensions (W x D x H):	800/1153 x 375/925 x 575
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,2 kW
Water connection:	CW 1/2", HW 1/2"
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Eingangskontrollgerät EK 400 WRT

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Eingangskontrollgerät EK 400 WRT ist im Aufbau mit dem Modell EK 400 WR identisch und unterscheidet sich in dem Ersatz des Handtuchspenders und des Papierkorbes durch den im Gehäuse des Eingangskontrollgerätes EK 400 integrierten Hochgeschwindigkeitshändetockner HANDDRYER 2.
Die integrierte Bauweise dieser Komponente wirkt einer Kontamination der Umgebung entgegen, da das Spritzwasser kontrolliert durch einen Gitterrost nach unten und in das Handwaschbecken geleitet wird. Die Trockenzeit der Hände beträgt ca. 10 Sekunden. Eine multifunktionale LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage.

Option

Standfuß zur Bodenbefestigung
Ausführung rechts oder links montiert
Dokumentenablage
Kanisterhalter abschließbar

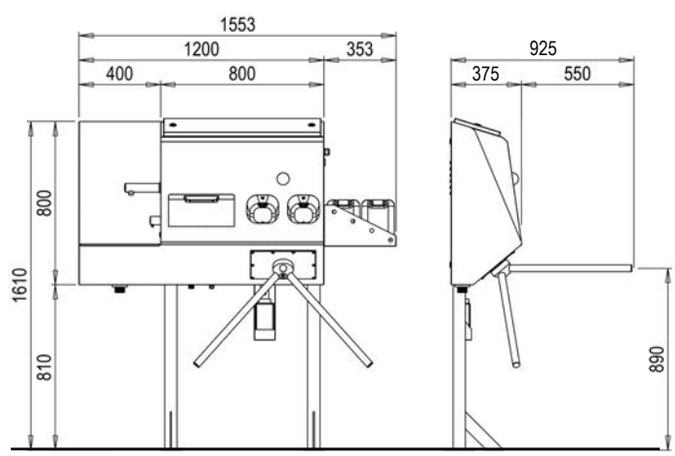
Entry Control Device EK 400 WRT

Stainless steel AISI 304

The entry control device EK 400 WRT is in its construction identical with the model EK 400 WR and only differs in the fact that the paper towel dispenser and the paper towel waste basket are replaced by the high-speed hand dryer HANDDRYER 2 which is integrated in the entry control device EK 400.
The integrated method of construction counteracts the possibility of contamination of the surroundings, since the splash water is diverted downwards through grating into the wash basin. The drying of the hands takes approx. 10 seconds. A multi-functional LED light simplifies the operation of the unit.

Option

Pedestal for floor mounting
Mounted on the left or right side
Document storage
Canister holder lockable



Technische Daten EK 400 WRT

Abmessungen (B x T x H):	1200/1553 x 375/925 x 800
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	3,4 kW
Wasseranschluss:	KW 1/2", HW 1/2"
Wasserablauf:	DN 50

Technical data EK 400 WRT

Dimensions (W x D x H):	1200/1553 x 375/925 x 800
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	3,4 kW
Water connection:	CW 1/2", HW 1/2"
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Eingangskontrolle HD-Line
Entry Control HD-Line

EK 600

Eingangskontrollgerät EK 600

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Eingangskontrollgerät EK 600 wurde speziell für den Einsatz in engen Durchgängen sowie in Flucht- und Rettungswegen konzipiert.
Es kann dort installiert werden, wo der Einsatz eines herkömmlichen Drehkreuzes den freien Durchgang in Notsituationen oder den Transport sperriger Geräte oder Güter bisher nicht zuließ.
Wird das EK 600 bei Bedarf über den Notschalter abgeschaltet, dann klappt jeweils der horizontal stehende Arm des Drehkreuzes automatisch nach unten und gibt so den Durchgang frei. Zusätzlich kann es mit einem elektromagnetisch verriegelbaren Tor kombiniert werden. Dessen Sperre wird gemeinsam mit dem Drehkreuz deaktiviert und kann sofort geöffnet werden.
Erst durch die erneute Stromzufuhr beim Einschalten klappt der Drehkreuzarm wieder selbständig hoch und das Drehkreuz fährt in seine Ausgangsposition zurück. Das Tor wird anschließend wieder manuell geschlossen und verriegelt automatisch.
Neben einer Durchgangssperre enthält das EK 600 eine überlistungssichere Zweihanddesinfektion mit multifunktionaler LED-Leuchte und einen im Gehäuse integrierten Kanisterhalter.
Die Montage kann entweder direkt an der Wand oder mit einem optional erhältlichen Standfuß auf dem Fußboden erfolgen.

Option

Wand- oder Bodenbefestigung
Ausführung rechts oder links montiert
Ausführung als automatischer Seifenspender
Elektromagnetisch verriegelbares Tor

Entry Control Device EK 600

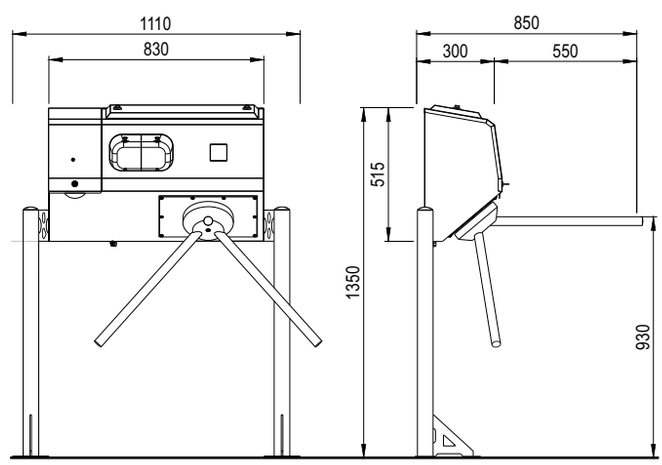
Stainless steel AISI 304

The Entry Control Device EK 600 has been especially designed for the use in narrow passages as well as in escape and emergency routes.
It can be installed in places where the use of conventional turnstiles has so far not allowed the free passage in emergency situations or the transport of bulky goods or appliances.
In case the EK 600 is switched off by using the emergency switch, the arm of the turnstile which is in horizontal position, will automatically fold downward and thus clear the passage. In addition, it can be combined by an electromagnetically lockable door. Its lock is deactivated along with the turnstile and can be opened immediately.
Only after the power supply is switched on again, the arm of the turnstile will autonomously fold up again and the turnstile returns into its starting position. The door will then be manually closed and automatically locked.
Besides an entrance barrier, the EK 600 comprises a tamper-proof two-hand disinfection with a multifunctional LED light as well as a integrated in the housing canister holder.
The device can be mounted directly on the wall or on the floor by means of an optionally available pedestal.

Option

Wall or floor mounting
Mounted on the left or right side
As automatic soap dispenser
Electromagnetically lockable door

Abbildung zeigt Optionen / Figure indicates options



Technische Daten EK 600

Abmessungen (B x T x H):	830/1110 x 300/850 x 515
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,2 kW

Technical data EK 600

Dimensions (W x D x H):	830/1110 x 300/850 x 515
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,2 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Eingangskontrollgerät EK 800

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Eingangskontrollgerät EK 800 gewährleistet eine sichere Desinfektion der Hände durch eine überlistungssichere Zweihanddesinfektion in Verbindung mit einer - nach vollzogener Handdesinfektion freigeschalteten - Drehsperre. Eine multifunktionale LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage und gibt Auskunft über den Füllstand des Händedesinfektionsmittels und zeigt eventuelle Störmeldungen an. Der Rückweg ist wahlweise immer gesperrt oder freigeschaltet.

Option

Wand- oder Bodenbefestigung
Ausführung rechts oder links montiert
Vorbereitet für den Anschluss eines Datenerfassungsgerätes
Ausführung als automatischer Seifenspender “Soapcheck”
Ausführung mechanisches Drehkreuz
Kanisterhalter abschließbar

Entry Control Device EK 800

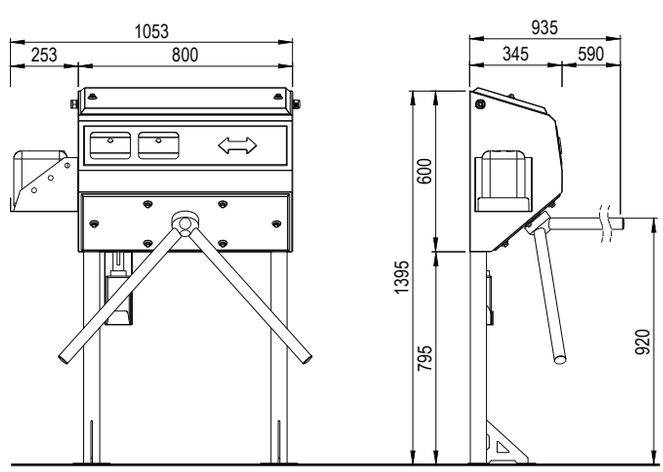
Stainless steel AISI 304

The entry control device EK 800 guarantees a safe disinfection of hands, through the use of a tamper-proof two hand disinfection in connection with a - after complete hand disinfection unlocked - turnstile lock. A multi-functional LED light simplifies the operation of the unit and indicates the fill level of the hand disinfectant, moreover signalling in case of a malfunction. It can be either designated to be one-way only or both ways.

Option

Wall or floor mounting
Mounted on the left or right side
Ready for connection to a data collection device
As automatic soap dispenser “Soapcheck”
Mechanical turnstile
Canister holder lockable

Abbildung zeigt Optionen / Figure indicates options



Technische Daten EK 800

Abmessungen (B x T x H):	800/1053 x 345/935 x 600
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,2 kW

Technical data EK 800

Dimensions (W x D x H):	800/1053 x 345/935 x 600
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,2 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Eingangskontrollgerät MDK 800

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das mechanische Eingangskontrollgerät MDK 800 kommt in Bereichen der Lebensmittelbetriebe dort zum Einsatz, in denen der Personalfluss nur in eine Richtung sichergestellt werden muss. Das Drehkreuz ist somit in Laufrichtung freigeschaltet und in gegengesetzter Richtung dauerhaft gesperrt.
Optional ist das Eingangskontrollgerät auch in teilelektrischer Ausführung lieferbar. D.h., es kann mittels eines potentialfreien Kontaktes z. B. an ein Datenterminal angeschlossen werden und öffnet erst, wenn es durch den Kontakt freigeschaltet wird.

Option

Wand- oder Bodenbefestigung
Teilelektrische Ausführung (EDK 800)

Entry Control Device MDK 800

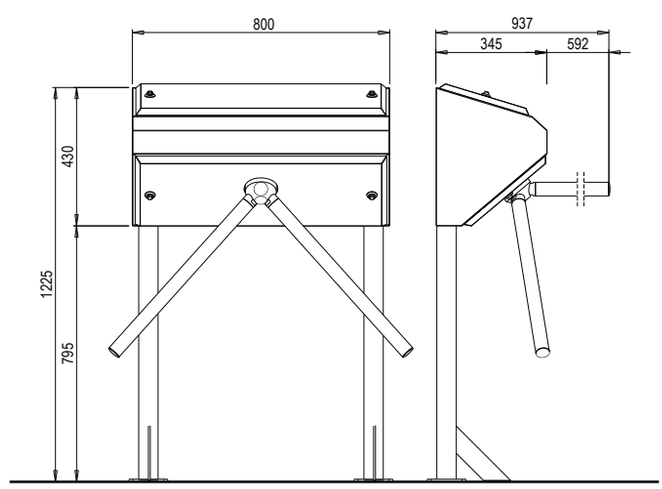
Stainless steel AISI 304

The mechanical entry control device MDK 800 is used in areas of food processing plants where the flow of personnel must be ensured in one direction only. The turnstile is therefore unlocked in the direction of movement and permanently blocked in the opposite direction.
As an option, the entry control device is also available in a partially electric version. This means that it can be connected by means of a potential-free contact, e.g. to a data terminal, and only opens when it is released by the contact.

Option

Wall or floor mounting
Partially electric version (EDK 800)

Abbildung zeigt Option / Figure indicates option EDK 800



Technische Daten MDK 800

Abmessungen (B x T x H):	800 x 345/937 x 430/1225
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,2 kW

Technical data MDK 800

Dimensions (W x D x H):	800 x 345/937 x 430/1225
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,2 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Eingangskontrollgerät EK 800 TWIN

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Eingangskontrollgerät EK 800 TWIN ist eine Zweispuranlage und gewährleistet in jeder Spur eine sichere Desinfektion der Hände durch eine überlistungssichere Zweihanddesinfektion in Verbindung mit einer - nach vollzogener Handdesinfektion freigeschalteten - Drehsperre. Je eine multifunktionale LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage und gibt Auskunft über den Füllstand des Händedesinfektionsmittels und zeigt eventuelle Störmeldungen an. Der Rückweg ist wahlweise immer gesperrt oder freigeschaltet.

Option

Vorbereitet für den Anschluss eines Datenerfassungsgerätes
Ausführung als automatischer Seifenspender
Ausgangsseitig mit mechnischem Drehkreuz
Dokumentenablage
Kanisterhalter abschließbar

Entry Control Device EK 800 TWIN

Stainless steel AISI 304

The entry control device EK 800 TWIN is a two lane facility and guarantees a safe disinfection of hands through the tamper-proof two hand disinfection in connection with an – after successful hand disinfection unlocked – turnstile lock in both lines. The unit has a side-mounted canister holder and in both lines a multi-functional LED light, that indicates whether the unit is locked or unlocked. It can be either designated to be one-way only or both ways.

Option

Ready for connection to a data collection device
As automatic soap dispenser
Exit with mechanical turnstile
Document storage
Canister holder lockable

Abbildung zeigt Optionen / Figure indicates options

Technische Daten EK 800 TWIN

Abmessungen (B x T x H):	800/1310 x 480/1615 x 1460
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,4 kW

Technical data EK 800 TWIN

Dimensions (W x D x H):	800/1310 x 480/1615 x 1460
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,4 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Portaldrehkreuz PDK

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Portaldrehkreuz PDK ist komplett aus Edelstahl 1.4301 gefertigt und für den Nass- und Außenbereich einsetzbar. Die durchgehende Person bewegt die Drehkreuzsäule mit geringer Kraft bis zur nächsten Grundstellung.
Die Drehgeschwindigkeit richtet sich nach der durchschreitenden Person. Falls kein Durchgang erfolgt, wird nach voreingestellter Zeit die entsprechende Freigabe wieder gelöscht.
Das Portaldrehkreuz gibt es in den Varianten rein mechanisch, ein- oder beidseitig elektrisch.

Option

Vorbereitet für den Anschluss eines Datenerfassungsgerätes

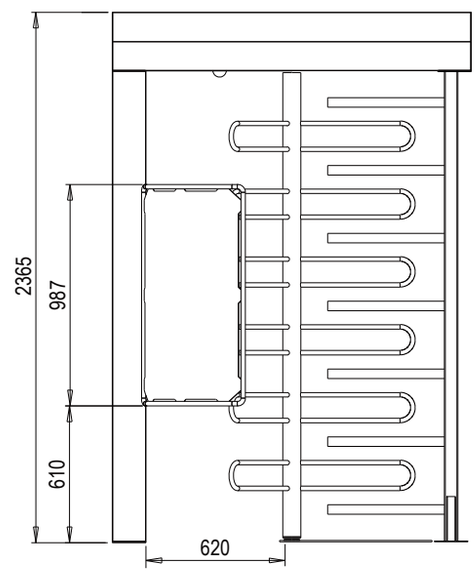
Portal Turnstile PDK

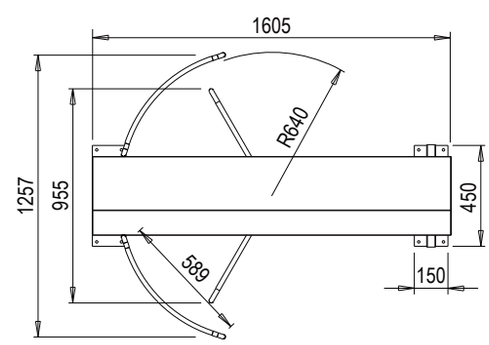
Stainless steel AISI 304

The portal turnstile PDK is made completely of stainless steel 1.4301, and can be used for wet and outside areas. Persons passing through push the barrier with little effort to the next position.
The turning speed is regulated by the person passing through. If a person does not pass through fully, the released turnstile relocks after the set time period.
The portal turnstile exists in the following variations – mechanic, one-sided or both-sided electric.

Option

Ready for connection to a data collection device





Technische Daten PDK 1600

Abmessungen (B x T x H):	1605 x 1257 x 2365
Durchgangshöhe:	2100
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,2 kW

Technical data PDK 1600

Dimensions (W x D x H):	1605 x 1257 x 2365
Passing throught height:	2100
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	0,2 kW

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Geländer 68
Kontergeländer 68
Tore und Fluchttore 69
Automatik-Schwenktor 70

Geländer und Tore
Railings and Gates

Railings 68
Counter Railings 68
Gates and Escape Gates 69
Automatic Swivel Gate 70

Geländer und Tore
Railings and Gates

Geländer
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Geländer dienen z.B. der Sicherung der Zwangsführung des Personals. Sie sind aus Rundrohr mit einem Durchmesser von 42,4 mm und einer Materialstärke von 2 mm gefertig und haben zwei massive Flanschplatten mit je zwei Bohrungen mit einem Durchmesser von 12 mm.

Die Geländer sind in folgenden Ausführungen lieferbar:
- Typ A mit Kniegurt
- Typ B mit Füllblech
- Typ C mit vertikal laufenden Stäben mit Durchmesser 20 mm

Railings
Stainless steel AISI 304

The railings are used e.g. to secure the forced guidance of personnel. They are made of round tube with a diameter of 42.4 mm and a material thickness of 2 mm and have two solid flange plates with two holes each with a diameter of 12 mm.

The railings are available in the following versions:
- Type A with knee strap
- Type B with filler sheet
- Type C with vertically running bars with a diameter of 20 mm

Typ A / Type A Typ B / Type B Typ C / Type C

Kontergeländer
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Kontergeländer ergänzt ein Eingangskontrollgerät und verhindert durch die zwei seitlichen Bügel aus Rundrohr das seitliche Umgehen des Drehkreuzes

Counter Railings
Stainless steel AISI 304

The counter railing is a supplement to an entrance control unit and prevents the turnstile from being bypassed sideways due to the two lateral brackets made of round tube.

Technische Daten

Abmessungen

Länge Geländer:	bis 3000 aus einem Stück
Länge Kontergeländer:	1000
Höhe:	960 oder 1300
Flanschplatte:	110 x 65 x 6

Technical data

Dimensions

Lenght Railings:	up to 3000 in one piece
Lenght Counter railings:	1000
Hight:	960 or 1300
Flange plate:	110 x 65 x 6

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Tor / Fluchttor

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Tore sind in unterschiedlichen Ausführungen lieferbar. Sie können wahlweise nur mit einem Schloss oder in Kombination mit einem Torwächter oder Flächenhaftmagneten ausgestattet werden.
In den Ausführungen mit Torwächter oder Flächenhaftmagneten eignen sie sich als Absperrung in Flucht- und Rettungswegen.
Die Steher aus Rundrohr mit einem Durchmesser von 80 mm und einer Materialstärke von 2 mm gewährleisten zusammen mit den zwei massiven Flanschplatten mit jeweils 4 Bohrungen in einem Durchmesser von 12 mm einen äußerst stabilen Stand.

Gates / Escape Gates

Stainless steel AISI 304

The gates are available in various designs. They can be equipped with a lock only or in combination with a door guard or surface holding magnets.
In the versions with door guard or surface holding magnets, they are suitable as a barrier in an escape and rescue routes.
The bars made of round tube with a diameter of 80 mm and a material thickness of 2 mm, together with the two solid flange plates, each with 4 holes in a diameter of 12 mm, guarantee an extremely stable standing.

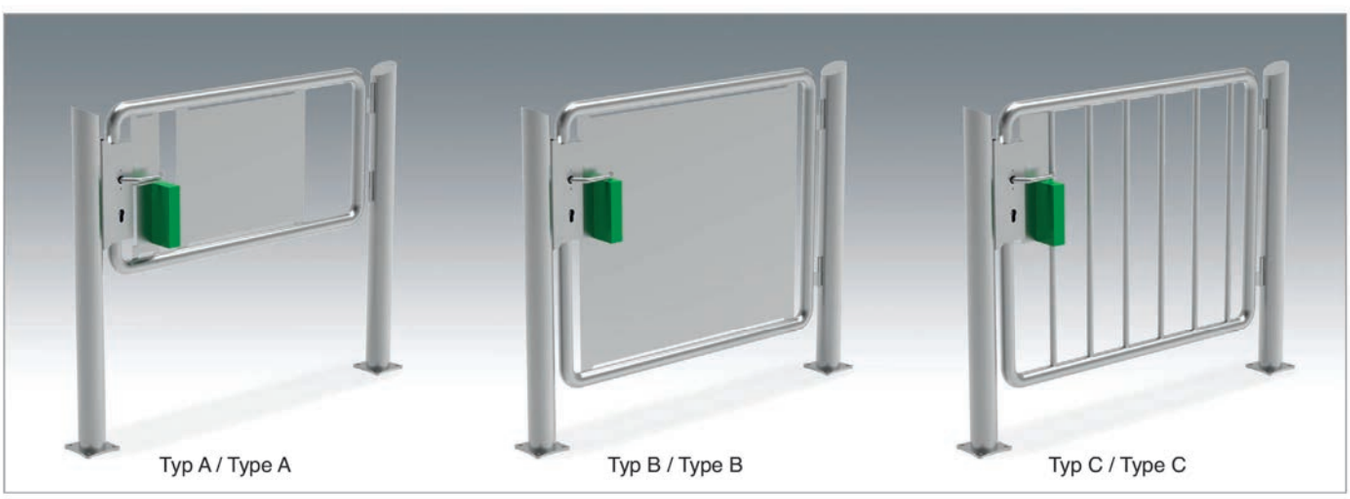


Abbildung zeigt Option Torwächter / Figure indicates option door guard

Technische Daten

Abmessungen

Breite:	1280 / lichter Durchgang 1000
Breite	1480 / lichter Durchgang 1200
Höhe:	960 oder 1300
Flanschplatte:	120 x 120 x 8

Technical data

Dimensions

Width:	1280 / passage width 1000
Width:	1480 / passage width 1200
Hight:	960 or 1300
Flange plate:	120 x 120 x 8

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Automatik-Schwenktor AST

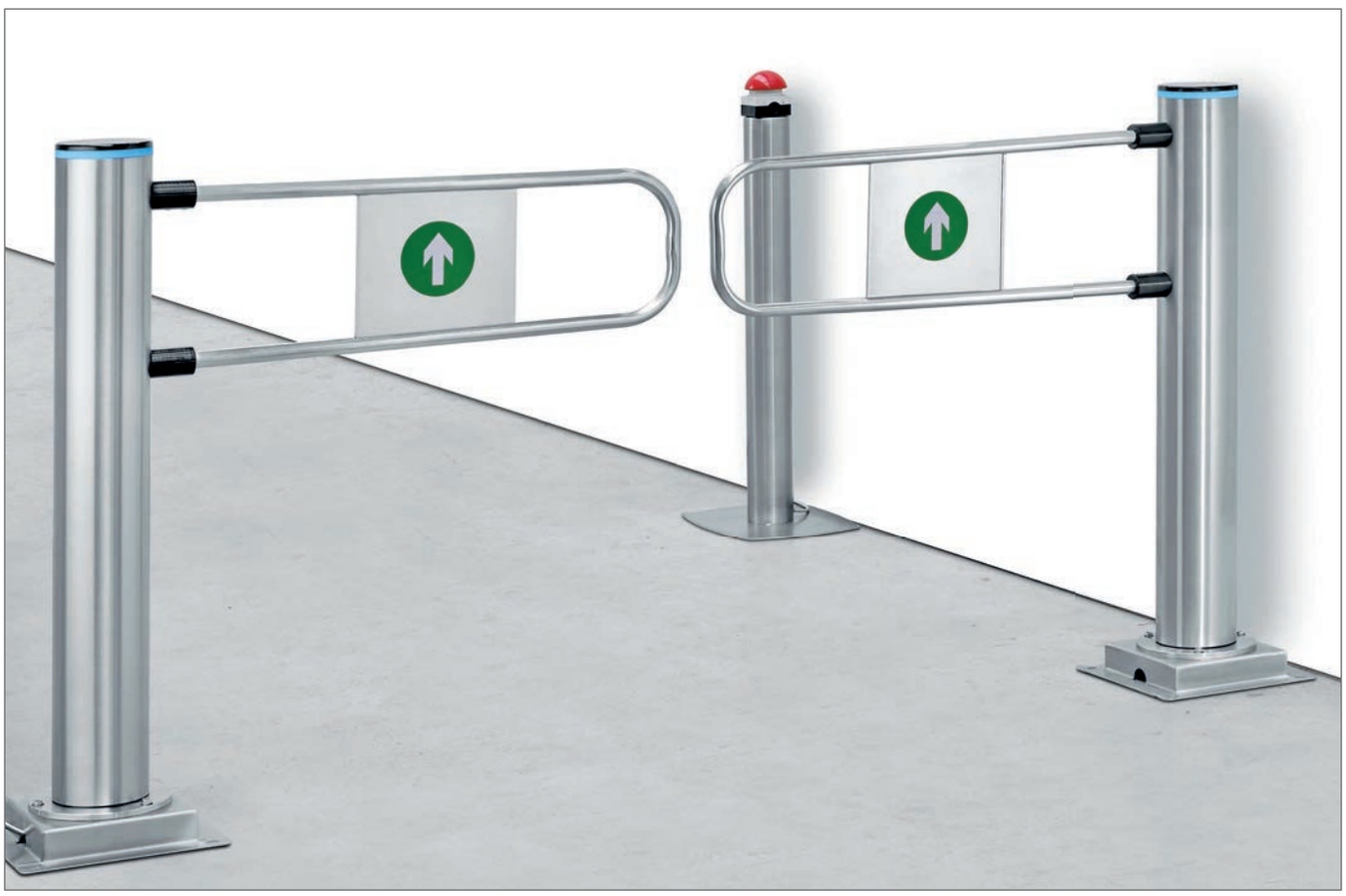
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Automatik-Schwenktor AST wurde für den Einsatz im Innenbereich der Lebensmittelindustrie und der Gemeinschaftsverpflegung konzipiert. Es findet seinen Einsatz vornehmlich in Zugängen, bei denen ein Warenverkehr zwischen den reinen und unreinen Bereichen erfolgen muss.
Durch die Kombination mit den unterschiedlichsten Hygieneschleusen, Desinfektionswannen, Hubwagen-Radreinigungsmaschinen bzw. Eingangskontrollgeräten gewährleistet es eine kontrollierte und zwangsgeführte Personalhygiene.
Das Automatik Schwenktor kann auch in Flucht- und Rettungswegen installiert werden.
Durch Betätigung eines Notschalters fährt das Tor in Fluchtrichtung auf und verbleibt dananch in der geöffneten Stellung. Bei Spannungsausfall lässt sich das Tor manuell öffnen.

Automatic Swivel Gate AST

Stainless steel AISI 304

The AST automatic swivel gate has been designed for indoor use in the food industry and communal catering. It is mainly used in entrances where goods have to be moved between clean and unclean areas.
By combining it with a wide variety of hygiene stations, disinfection trays, fork-lift wheel cleaning machines or entry control devices, it ensures controlled and force-guided personnel hygiene.
The automatic swivel gate can also be installed in escape and rescue routes. By pressing an emergency switch, the gate opens in the direction of escape and then remains in the open position. In the event of a power failure, the gate can be opened manually.



Technische Daten AST

Abmessungen (B x H):	1100 x 1060
Ausladung Schwenkbügel:	865
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50 Hz
Steuerspannung:	12 V
Leistungsaufnahme:	40 W
Öffnungsgeschwindigkeit:	einstellbar / min. 0,4 Sek.

Technical data AST

Dimensions (W x H):	1100 x 1060
Discharge swivel bracket:	865
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50 Hz
Control voltage:	12 V
Power consumption:	40 W
Opening speed:	adjustable / min. 0,4 sec

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kettenhandschuhreiniger KHR-1 72
Stechschutz-Schürzenreiniger SSR 73

Kettenhandschuh- und Stechschutzschürzenreinigung

Chain Glove and Steel Apron Cleaning

Chain Glove Cleaner KHR-1 72
Steel Apron Cleaner SSR 73

Kettenhandschuhreinigung
Chain Glove Cleaner

KHR-1

Kettenhandschuhreiniger KHR-1

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Kettenhandschuhreiniger KHR-1 eignet sich zum gründlichen Waschen und Desinfizieren von Kettenhandschuhen mittels integrierter Hochdruckpumpe mit einer Leistung von 80 bar/Wasserdruck.
Damit werden selbst stark verschmutzte Kettenhandschuhe in max. 15 Sekunden zuverlässig und kostengünstig gereinigt und desinfiziert. Dem mittels Fußventil aktivierten Hochdruckwasserstrahl wird durch eine Dosierpumpe automatisch ein Reinigungs- oder Desinfektionsmittel beidosiert.
Das Gerät ist mit einem Kanisterhalter und einer Messerkorbaufhängung ausgestattet.
Das Gerät ist mit bis zu 2 Waschplätzen lieferbar.

Chain Glove Cleaner KHR-1

Stainless steel AISI 304

The chain glove cleaner KHR-1 is used to thoroughly clean and disinfect chain gloves using an integrated high pressure pump with a performance of 80 bar/water pressure.
This reliably cleans and disinfects even extremely dirty chain gloves in max. 15 seconds. The high pressure water spray is activated using a foot valve, and is automatically supplemented with a cleaning agent or disinfectant.
The machine is equipped with a canister holder and knife basket holder.
The machine can be delivered with up to 2 washing places.

Technische Daten KHR-1

Abmessungen (B x T x H):	600/853 x 640 x 1020/1500
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	2,6 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 65 °C, min. 2,5 bar
Wasserablauf:	DN 50

Technical data KHR-1

Dimensions (W x D x H):	600/853 x 640 x 1020/1500
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	2,6 kW
Water connection:	3/4" max. 65 °C, min. 2,5 bar
Water outlet:	DN 50"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Stechschutz-Schürzenreiniger SSR

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Stechschutzschürzenreiniger SSR eignet sich zum gründlichen Waschen und Desinfizieren von Stechschutzschürzen mittels einer integrierten Hochdruckpumpe mit einer Leistung von 80 bar/Wasserdruck.
Damit werden selbst stark verschmutzte Schürzen in weniger als 15 Sekunden zuverlässig und kostengünstig gereinigt und desinfiziert. Dem mittels Fußventil aktivierten Hochdruckwasserstrahl wird durch eine Dosierpumpe automatisch ein Reinigungs- oder Desinfektionsmittel beidosiert. Das Gerät ist mit einem Kanisterhalter ausgestattet.

Steel Apron Cleaner SSR

Stainless steel AISI 304

The steel apron cleaner SSR is used to thoroughly clean and disinfect steel aprons, using an integrated high pressure pump with a performance of 80 bar/water pressure.
This reliably cleans and disinfects even extremely dirty steel aprons in max. 15 seconds. The high pressure water spray is activated using a foot valve, and is automatically supplemented with a cleaning agent or disinfectant.
The machine is equipped with a canister holder.

Technische Daten SSR

Abmessungen (B x T x H):	800/1053 x 750 x 970/1600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	5,6 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 65 °C, min. 2,5 bar
Wasserablauf:	DN 50

Technical data SSR

Dimensions (W x D x H):	800/1053 x 750 x 970/1600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	5,6 kW
Water connection:	3/4" max. 65 °C, min. 2,5 bar
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Beispiele aus der Praxis
Practical examples

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Messer-Desinfektionsbecken MB-S 76
Messerkorb-Desinfektionsbecken MK-ST 77
Reinigungsmaschine für Messerkörbe und Kleinteile MHRM 78
Hochdruckreiniger für Messerkörbe MKR 79
Durchlauf-Messerkorb-Reinigungsmaschine DMHRM 80
Messerkörbe MK 81

Messer und Messerkorb · Reinigung und Desinfektion
Knife and Knife Basket Cleaning and Disinfection

Knife Disinfection Basin MB-S 76
Knife Basket Disinfection Basin MK-ST 77
Cleaning Machine for Knife Holders and Small Parts MHRM 78
High Pressure Cleaner for Knife Baskets MKR 79
Automatical Knife Basket Cleaning Machine DMHRM 80
Knife Baskets MK 81

Messer-Desinfektionsbecken MB-S

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Messerkorb-Desinfektionsbecken MB-S wird zum Desinfizieren von Messern und Wetzstählen in fleischverarbeitenden Betrieben eingesetzt.
Der Wasserinhalt des Beckens beträgt ca. 4 l und wird mittels einer indirekten Vier-Seiten-Heizung ständig auf mindestens 84 °C gehalten.
Zum sicheren Entleeren hat das Becken einen separaten Ablasshahn. Ein Trocken-Geh-Schutz verhindert eine Beschädigung der Heizung im nicht befüllten Zustand. Das Becken wird steckerfertig mit einem herausnehmbaren Einsatz für 3 Messer und einen Wetzstahl geliefert.

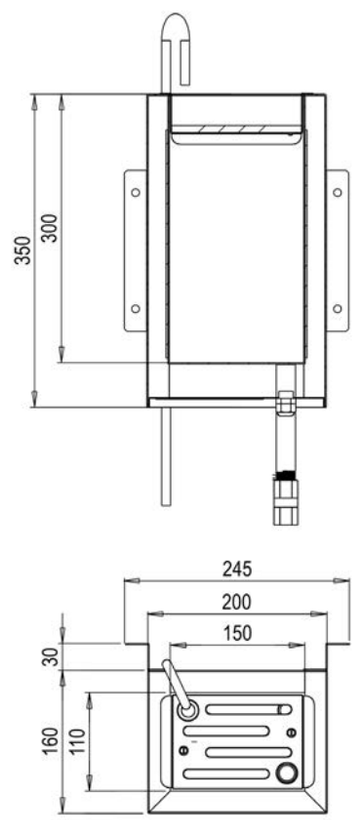
- Heizelemente nicht mit direktem Wasserkontakt
- Hohe Langlebigkeit
- Leichteres Reinigen des Innenbeckens durch glatte Flächen ohne störende Heizspirale
- Keine Kalkablagerungen oder sonstige Ablagerungen an den Heizelementen möglich
- Messerführungen aus hochwertigem Kunststoff zur Schonung der Klingen

Knife Disinfection Basin MB-S

Stainless steel AISI 304

The knife disinfection basin MB-S is used for disinfecting knifes and sharpening steels in the meat processing industry.
The basin is filled with roughly 4 l water which is constantly kept at a minimum of 84 °C and has an indirect four-side heating.
To ensure safe drainage, the basin is equipped with a separate drain cock. A low liquid level control prevents damage to the heater when empty. The basin is delivered ready for connection, and comes with removable inputs for 3 knifes and one sharpening steel.

- No heating elements directly in the water bath
- High durability
- Easy to clean the interior basin due to smooth surfaces without disturbing heating element
- No limescale on the heating element possible
- Knife guides made of high quality plastic to protect the blades of the knives



Technische Daten MB-S

Abmessungen (B x T x H):	200 x 190 x 350
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1 kW
Wasseranschluss:	10
Wasserablauf:	20
Ablasshahn:	1/2"

Technical data MB-S

Dimensions (W x D x H):	200 x 190 x 350
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1 kW
Water connection:	10
Water outlet:	20
Drain cock:	1/2"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Messerkorb-Desinfektionsbecken MK-ST

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Messerkorb-Desinfektionsbecken MK-ST mit integrierten Aufhängestreben für große und kleine Messerkörbe. Die Desinfektion der Messer und Messerkörbe erfolgt mit heißem Wasser, das durch die Heizung auf mind. 84 °C erhitzt und mittels Thermostat gehalten wird. Das Gerät besitzt ein Standrohrventil als Überlauf und zum Entleeren des Beckens. Das Messerkorb-Desinfektionsbecken ist in 3 Größen lieferbar.

Option

Digitale Temperaturanzeige

Knife Basket Disinfection Basin MK-ST

Stainless steel AISI 304

The knife basket disinfection basin MK-ST with integrated hanging struts for large and small knife baskets. The disinfection of the knifes and knife baskets is done using hot water, that is heated up to least 84 °C by the heater and regulated using a thermostat. The unit is equipped with a standpipe valve for overflow and to empty the basin. The knife basket disinfection basin is available in 3 different sizes.

Option

Digital temperature display

Technische Daten MK-ST

MK-ST-2 Abmessungen (B x T x H): 500 x 470 x 880
für 2 große oder 4 kleine Messerkörbe
MK-ST-5 Abmessungen (B x T x H): 1060 x 470 x 880
für 5 große oder 10 kleine Messerkörbe
MK-ST-8 Abmessungen (B x T x H): 1510 x 470 x 880
für 8 große oder 16 kleine Messerkörbe

Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	9 kW
Wasseranschluss:	1/2"
Wasserablauf:	DN 40

Technical data MK-ST

MK-ST-2 Dimensions (W x D x H): 500 x 470 x 880
for 2 big or 4 small knife baskets
MK-ST-5 Dimensions (W x D x H): 1060 x 470 x 880
for 5 big or 10 small knife baskets
MK-ST-8 Dimensions (W x D x H): 1510 x 470 x 880
for 8 big or 16 small knife baskets

Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	9 kW
Water connection:	3/4"
Water outlet:	DN 40

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Messer- und Messerkorbreinigung
Knife and Knife Basket Cleaning

MHRM

Reinigungsmaschine für Messerkörbe und Kleinteile MHRM

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Reinigungsmaschine MHRM dient zur vollautomatischen Reinigung und Desinfektion von Messerkörben und Maschinenkleinteilen wie z. B. Kuttermesser. Die Messerkörbe werden von oben in die Maschine eingebracht. Nach Schließen des Deckels und Betätigung der Starttaste wird das vollautomatische Reinigungs- und Desinfektionsprogramm gestartet.
Die SPS-Steuerung beinhaltet das Programm „Normalreinigung“ und „Intensivreinigung“. Die Standardprogramme der Maschine können an die jeweiligen Bedürfnisse angepasst werden. Das Fassungsvermögen der Maschine beträgt 12 große oder 24 kleine Messerkörbe.

Cleaning Machine for Knife Holders and Small Parts MHRM

Stainless steel AISI 304

The cleaning machine MHRM is designed for the fully automatic cleaning and disinfection of knife baskets and small machine parts like cutter knives.
The knife baskets are placed in the machine from above. After closing the lid and pressing the start-button, the fully automatic cleaning and disinfection program starts.
The SPS control system includes the programs “normal wash” and “intensive wash”. The standard programs of the machine can be adapted to the individual needs. The machine has a capacity of 12 large or 24 small knife baskets.

Technische Daten MHRM

Abmessungen (B x T x H):	920 x 1190 x 1180
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	21 kW
Wasseranschluss:	3/4"
Wasserablauf:	DN 50

Technical data MHRM

Dimensions (W x D x H):	920 x 1190 x 1180
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	21 kW
Water connection:	3/4"
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Hochdruckreiniger für Messerkörbe MKR

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Mit dem MKR werden Messerkörbe komplett von Fleisch- und Fettresten befreit, entfettet und desinfiziert. Der Messerkorb wird in die während der Reinigung rotierende Aufnahmevorrichtung gestellt und durch einen Hochdruckwasserstrahl unter Zuführung von Reinigungs- und/oder Desinfektionsmittel über mehrere Düsen gesäubert. In der Regel dauert dieser Vorgang ca. 10 Sekunden, kann aber ebenso wie die Zugabedauer des Reinigungs- und/oder Desinfektionsmittels individuell eingestellt werden.

High Pressure Cleaner for Knife Baskets

Stainless steel AISI 304

With the MKR knife baskets can be completely freed from meat and fat residues, degreased and disinfected. The knife basket is placed into the mounting device, which rotates during the cleaning process. There, the basket is cleaned via several nozzles by a high pressure water jet to which cleaning agents and/or disinfectants are added. Usually, this process takes about 10 seconds, but can be individually adjusted as well as the time for adding the cleaning agents/disinfectants.

Technische Daten MKR

Abmessungen (B x T x H):	907 x 680 x 1112
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	5,6 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 65 °C, min. 2,5 bar
Wasserablauf:	DN 50

Technical data MKR

Dimensions (W x D x H):	907 x 680 x 1112
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	5,6 kW
Water connection:	3/4" max. 65 °C, min. 2,5 bar
Water outlet:	DN 50

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Durchlauf-Messerkorb-Reinigungsmaschine DMHRM

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Durchlauf-Messerkorb-Reinigungsmaschine DMHRM dient zur Reinigung und Desinfektion von bis zu 320 Messerkörben pro Stunde. Die Maschine hat eine Hauptwaschzone und eine Nachspül-/Desinfektionszone. Der Durchlauf der Messerkörbe startet automatisch per Sensor, sobald die Messerkörbe auf die Scharnierbandkette gestellt werden. In der Hauptwaschzone erfolgt eine gründliche Reinigung der Körbe mit ca. 45 °C heißem Wasser unter Zugabe von Reinigungsmitteln.
In der Nachspülzone erfolgt eine Klarspülung und Desinfektion entweder mit 85 °C heißem Wasser oder mit einer Desinfektionslösung.
Für das Erhitzen des Nachspülwassers ist optional ein Durchlauferhitzer lieferbar. Dieser muss an die Warmwasserversorgung mit einer Vorlauftemperatur von min. 45 °C angeschlossen werden.

Option

Reinigungsmitteldosierung
Durchlauferhitzer
Reine Durchlaufdesinfektionsanlage

Automatical Knife Basket Cleaning Machine DMHRM

Stainless steel AISI 304

The automatical knife basket cleaning machine DMHRM is designed for the cleaning and disinfection of up to 320 knife baskets per hour. The machine has two areas/zones – one for the main wash and one for the secondary wash and disinfection. A sensor automatically starts the machine when the knife baskets are placed on the conveyer belt. The baskets are first intensively washed with hot water at about 45 °C with cleaning agent being added.
In the secondary wash area the knife baskets are washed with water and disinfected either with water at 85 °C or a disinfectant.
For the heating of the water an continuous flow heater is optional. The flow heater must be connected to the water supply with a flow temperature of at least 45 °C.

Option

Dosage of cleaning agent
Continuous flow heater
Only flow disinfection machine

Technische Daten DMHRM

Abmessungen (B x T x H):	3500 x 760 x 1690
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	15,2 kW
Wasseranschluss:	2 x 1/2"
Wasserablauf:	DN 50
Ablasshahn:	1 1/2"

Technical data DMHRM

Dimensions (W x D x H):	3500 x 760 x 1690
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	15,2 kW
Water connection:	2 x 1/2"
Water outlet:	DN 50
Drain cock:	1 1/2"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Messerkörbe MK

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Messerkörbe MK sind aus Edelstahldraht gefertigt und haben einen klappbaren Schließbügel, der zur Arretierung der Messer, Wetzstähle und Stechschutzhandschuhe dient sowie einen Transportgriff mit integriertem Haltebügel zum Transport und Einhängen am Arbeitsplatz, an der Messerkorbaufhängung oder Messerkorbreinigungsmaschine.
Die Gegenstände und der Korb können mit einem Vorhängeschloss gegen unbefugte Entnahme gesichert werden.

Option

Messerkorbaufhängung MKA / Siehe Seite 97

Knife Baskets MK

Stainless steel AISI 304

The knife baskets MK are made out of stainless steel wire mesh and have a foldable locking clips for the knifes, sharpening steels and butcher gloves, as well as a transport handle with integrated holder for transport and to hang up at the workplace on the knife basket hangers or the knife basket cleaning machine.
Objects and the basket itself can be locked to protect against unauthorised usage with a lockable bracket.

Option

Knife basket suspension MKA / Acc. page 97

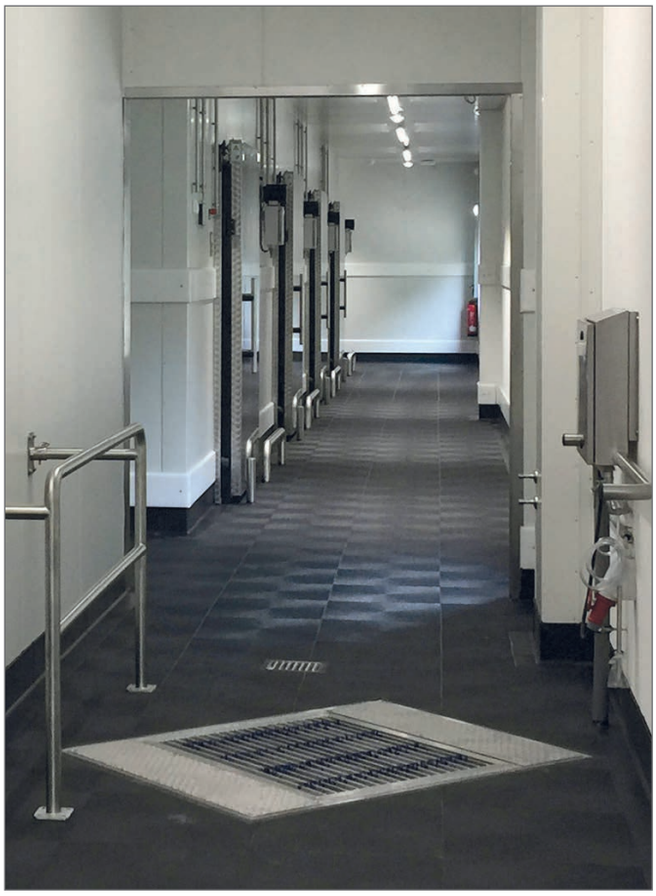
Technische Daten MK..

..4-2-0 Abmessungen (B x T x H): 175 x 80 x 480
für 4 Messer + 2 Wetzstähle
..4-2-1 Abmessungen (B x T x H): 175 x 110 x 480
für 4 Messer + 2 Wetzstähle + 1 Stechschutzhandschuh
..7-2-1 Abmessungen (B x T x H): 360 x 110 x 480
für 7 Messer + 2 Wetzstähle + 1 Stechschutzhandschuh
..9-2-1 Abmessungen (B x T x H): 360 x 110 x 480
für 9 Messer + 2 Wetzstähle + 1 Stechschutzhandschuh

Technical data MK

..4-2-0 Dimensions (W x D x H): 175 x 80 x 480
for 4 Knifes / 2 Sharpeners
..4-2-1 Dimensions (W x D x H): 175 x 110 x 480
for 4 Knifes / 2 Sharpeners / 1 Steel chain glove
..7-2-1 Dimensions (W x D x H): 360 x 110 x 480
for 7 Knifes / 2 Sharpeners / 1 Steel chain glove
..9-2-1 Dimensions (W x D x H): 360 x 110 x 480
for 9 Knifes / 2 Sharpeners / 1 Steel chain glove

Beispiele aus der Praxis
Practical examples



Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kistenwaschmaschine KWM 100 84
Kistenwaschmaschine KWM 240 85
Kistenwaschmaschine KWM 350 86
Kistenwaschmaschine KWM 500 86

Kistenwaschmaschinen
Washing Machines for Boxes

Washing Machine for Boxes KWM 100 84
Washing Machine for Boxes KWM 240 85
Washing Machine for Boxes KWM 350 86
Washing Machine for Boxes KWM 500 86

Kistenwaschmaschine KWM 100

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kistenwaschmaschine KWM 100 wurde speziell für kleinere Betriebe der Lebensmittelverarbeitung entwickelt und hat eine fest eingestellte Durchlaufgeschwindigkeit von 100 Euro-Normkisten pro Stunde. Die Maschine besteht aus einer Hauptwaschzone mit 4 Düsenstöcken und einer getrennten Nachspülzone. Die Hauptwäsche erfolgt mit max. 45 °C heißem Wasser, dem Reinigungsmittel beidosiert werden kann. Das Wasser wird mittels der 12 KW Heizung aufgeheizt und über ein Thermostat geregelt. Die Heizung ist mit einem Trocken-Geh-Schutz ausgestattet. In der Nachspülzone werden die Kisten mit bauseitigem Heißwasser mind. 85 °C klargespült und desinfiziert. Für das Erhitzen des Nachspülwassers ist optional ein Durchlauferhitzer lieferbar. Dieser muss an die Warmwasserversorgung mit einer Vorlauftemperatur von min. 45 °C angeschlossen werden. Zur einfachen Wartung und Reinigung der Maschine ist die Haube abnehmbar und zusätzlich mit einer Revisionsöffnung versehen.

Option

Automatische Reinigungsmitteldosierung
Seitlich angebrachter Durchlauferhitzer
Dampfbeheizte Ausführung

Washing Machine for Boxes KWM 100

Stainless steel AISI 304

The washing machine for boxes KWM 100 was designed specifically for smaller businesses in the food processing industry and has a set speed of 100 European-standard boxes per hour. The machine consists of a main washing zone with 4 nozzle assemblies and a separate rinsing zone. The main wash is carried out with water at max. 45 °C, which may be supplemented with a cleaning agent. The water is heated using the 12 KW heater and regulated with a thermostat. The heater is equipped with a low liquid level control. In the rinse zone the boxes with clean water at at least 85 °C and disinfected. For the heating of the water a continuous flow heater is optional. The flow heater must be connected to the water supply with a flow temperature of at least 45 °C. Maintenance and cleaning of the machine can be carried out easily thanks to the removable cover and also consists of an inspection opening.

Option

Automatic dosage of cleaning agent
Side-mounted continuous flow heater
Steam-heated version

Technische Daten KWM 100

Abmessungen (B x T x H):	1500/2050 x 845 x 850/1300
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	14 kW
Wasseranschluss:	2 x 3/4"
Wasserablauf/Ablaufhahn:	1 1/2"

Technical data KWM 100

Dimensions (W x D x H):	1500/2050 x 845 x 850/1300
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	14 kW
Water connection:	2 x 3/4"
Water outlet/Drain cock:	1 1/2"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kistenwaschmaschine KWM 240

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die platzsparende Kistenwaschmaschine KWM 240 dient in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie zur Reinigung von bis zu 240 Euro-Kisten pro Stunde. Die Maschine besteht aus einer Hauptwaschzone und einer separaten Nachspülzone. Die Hauptwäsche erfolgt mit max. 45 °C heißem Wasser, dem Reinigungsmittel beidosiert werden kann. Das Wasser wird mittels der 12 KW Heizung aufgeheizt und über ein Thermostat geregelt. In der Nachspülzone werden die Kisten mit bauseitigem Heißwasser von min. 85 °C klargespült und desinfiziert. Zum Erhitzen des Nachspülwassers ist optional ein Durchlauferhitzer lieferbar. Dieser muss an die Warmwasserversorgung mit einer Vorlauftemperatur von min. 45 °C angeschlossen werden. Durch das Nachspülwasser findet ein ständiger Schmutzwasseraustausch statt. Ein herausnehmbarer Filter befreit das im Kreislauf befindendliche Wasser zudem von gröberen Bestandteilen. Zur einfachen Wartung und Reinigung der Maschine ist die Haube abnehmbar und zusätzlich mit einer Revisionsöffnung versehen.

Option

Dampfbeheizte Ausführung
Automatische Reinigungsmitteldosierung
Integrierter Durchlauferhitzer
Overhead zur Einmannbedienung

Washing Machine for Boxes KWM 240

Stainless steel AISI 304

The washing machine for boxes KWM 240 is a space-saving machine for the cleaning of up to 240 European-standard boxes per hour, and can be used in all areas of the food processing industry. The machine is separated into a main washing zone and an extra rinsing zone. The main wash is carried out with water at max. 45 °C, which may be supplemented with a cleaning agent. The water is heated using the 12 KW heater and regulated with a thermostat. In the rinse zone the boxes are washed with on-site hot water of at least 85 °C and disinfected. For the heating of the water a continuous flow heater is optional. The flow heater must be connected to the water supply with a flow temperature of at least 45 °C. The rinse water means that an exchange of dirty water is constantly taking place. A removable filter frees the water of the worst elements. Maintenance and cleaning of the machine can be carried out easily thanks to the removable cover and also consists of an inspection opening.

Option

Steam heated version
Dosage of cleaning agent
Continuous flow heater
Overhead for operation by one person

Technische Daten KWM 240

Abmessungen (B x T x H):	1960/2790 x 980 x 1620
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	14 kW
Wasseranschluss:	2 x 3/4"
Wasserablauf/Ablaufhahn:	1 1/2"

Technical data KWM 240

Dimensions (W x D x H):	1960/2790 x 980 x 1620
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	14 kW
Water connection:	2 x 3/4"
Water outlet/Drain cock:	1 1/2"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Kistenwaschmaschine
Washing Machine for Boxes

KWM 350
KWM 500

Kistenwaschmaschine KWM 350
Kistenwaschmaschine KWM 500

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Kistenwaschmaschinen KWM 350 und KWM 500 für größere Industriebetriebe haben je nach Modell eine Reinigungskapazität von bis zu 350 bzw. 500 Euro-Kisten pro Stunde.
Die Maschinen bestehen aus Hauptwaschzone und getrennter Nachspülzone. Die Hauptwäsche erfolgt mit max. 45 °C heißem Wasser, dem Reinigungsmittel beidosiert werden kann. Das Wasser wird mittels 18 kW Heizung aufgeheizt und über Thermostat geregelt. In der Nachspülzone werden die Kisten mit bauseitigem Heißwasser mind. 85 °C klargespült und desinfiziert.
Der Durchlauferhitzer muss an die Warmwasserversorgung mit mind. 45 °C Vorlauftemperatur angeschlossen werden. Durch das Nachspülwasser findet ein ständiger Schmutzwasseraustausch statt. Ein herausnehmbarer Filter befreit das im Kreislauf befindliche Wasser zudem von gröberen Bestandteilen.
Dank abnehmbarer Haube und Revisionsöffnung lässt sich die Maschine einfach warten und reinigen.

Option

Dampfbeheizte Ausführung
Automatische Reinigungsmitteldosierung
Integrierter Durchlauferhitzer
Overhead zur Einmannbedienung
Abblasmodul
Vorwaschzone

Washing Machine for Boxes KWM 350
Washing Machine for Boxes KWM 500

Stainless steel AISI 304

The washing machine for boxes KWM 350 and KWM 500 are developed for bigger food processing factories, where a washing capacity of 350 or 500 Euro-boxes per hour are requested.
Both machines are separated into a main washing zone and an extra rinsing zone. The main wash is carried out with water at max. 45 °C, which may be supplemented with a cleaning agent. The water is heated using the 18 kW heater and regulated with a thermostat. In the rinse zone the boxes are washed with on-site hot water of at least 85 °C and disinfected.
The flow heater must be connected to the hot water supply with a flow temperature of at least 45 °C. The rinse water means that an exchange of dirty water is constantly taking place. A removable filter frees the water of the worst elements.
Maintenance and cleaning of the machine can be carried out easily thanks to the removable cover and also consists of an inspection opening.

Option

Steam heated version
Automatic dosage of cleaning agent
Continuous flow heater
Overhead for operation by one person
Cold air blower
Pre-washing zone

KWM 350 mit Overhead / KWM 350 with Overhead

Technische Daten KWM …

Abmessungen (B x T x H):	2500/3500 x 1100 x 1600
Durchlaufbreite:	600
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
…350 Leistungsaufnahme:	27 kW
Pumpenleistung:	7,5 kW
…500 Leistungsaufnahme:	32 kW
Pumpenleistung:	11 kW
Wasseranschluss:	2 x 3/4"
Wasserüberlauf Tank:	1 1/2"
Tankentleerung, Kugelhahn:	1/2"

Technical data KWM …

Dimensions (W x D x H):	2500/3500 x 1100 x 1600
Passage width:	600
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
…350 Power consumption:	27 kW
Pump performance:	7,5 kW
…500 Power consumption:	32 kW
Pump performance:	11 kW
Water connection:	2 x 3/4"
Water overflow tank:	1 1/2"
Water outlet, Drain cock:	1/2"

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Desinfektionswanne DW 88
CLEAN-FIELD 89
Hubwagen-Rad-Reinigungsmaschine HRRM 90

Desinfektionswannen und Hubwagen-Rad-Reinigung
Disinfection Tubs and Forklift Wheels Cleaning

Disinfection Tub DW 88
CLEAN-FIELD 89
Forklift Wheels Cleaning Machine HRRM 90

Desinfektionswanne
Disinfection Tub

DW

Desinfektionswanne DW

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die in verschiedenen Ausführungen lieferbare Desinfektionswanne DW wird bündig in den Fußboden eingebaut. Sie dient beim Durchschreiten bzw. Durchfahren der Desinfektion von Schuhsohlen sowie Rollen und Räder fahrbarer Gerätschaften. Die Desinfektionswannen sind in unterschiedlichen Maßen, mit und ohne automatischer Befüllung und Dosierung des Desinfektionsmittels, lieferbar.

Option

Aufflurversion
Automatische Reinigungsmitteldosierung

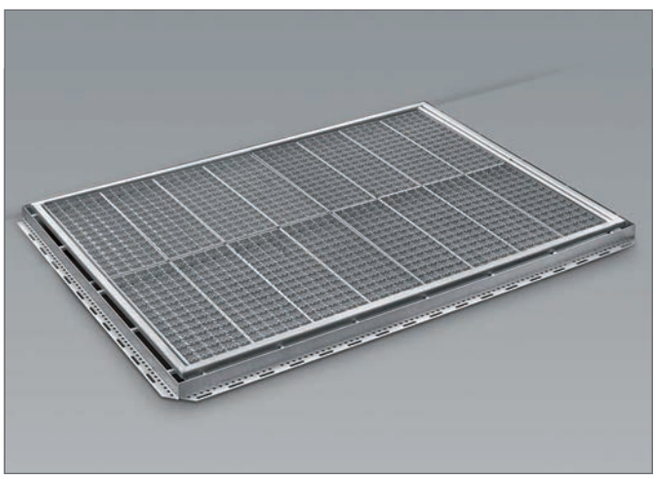
Disinfection Tray DW

Stainless steel AISI 304

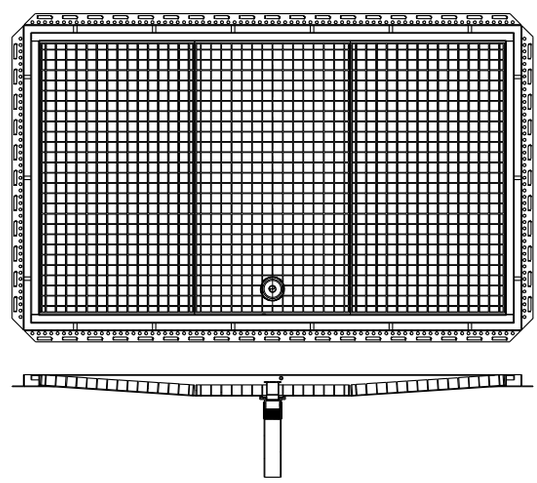
The DW disinfection tub, which can be supplied in various versions, is installed flush with the floor. It is used to disinfect shoe soles as well as equipment on castors and wheels when they are walked or driven through.
The disinfection tubs are available in different sizes, with and without automatic ventilation and dosing of the disinfectant/detergent.

Option

Onfloor version
Automatic dosing of disinfectants/detergents



Automatische Reinigungsmitteldosierung / Automatic detergent dosing



Technische Daten DW

Abmessungen (L x B x H):	Div. Ausführungen
Wasserablauf:	DN 50

Automatische Reingungsmitteldosierung

Abmessungen (B x T x H):	400 x 200 x 400
Wasseranschluss:	3/4" KW
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz

Technical data DW

Dimensions (L x W x H):	Different versions
Water outlet:	DN 50

Automatic dosage of cleaning agent

Dimensions (W x D x H):	400 x 200 x 400
Water connection:	3/4" CW
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

CLEAN-FIELD

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das CLEAN-FIELD besteht aus einer Wanne mit Ablauf und Bürstenkassetten. Es wird bündig in den Fußboden eingebaut. Die semiaktiven Bürsten reinigen mechanisch die Schuhsohlen bzw. Rollen und Räder fahrbarer Geräte und können je nach Ausführung nass oder trocken betrieben werden.
Zu Reinigungszwecken können die einzelnen Kassetten hochgeklappt bzw. werkzeuglos komplett entnommen werden.
Optional kann das CLEAN-FIELD in der Nassausführung auch mit einer automatischen Reinigungsmitteldosierung ausgestattet werden. Es ist in unterschiedlichen Maßen lieferbar.

Option

Trockenausführung
Automatische Reinigungsmitteldosierung

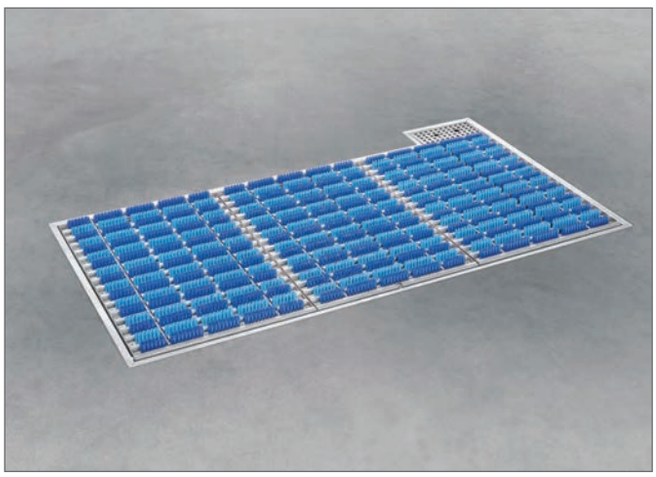
CLEAN-FIELD

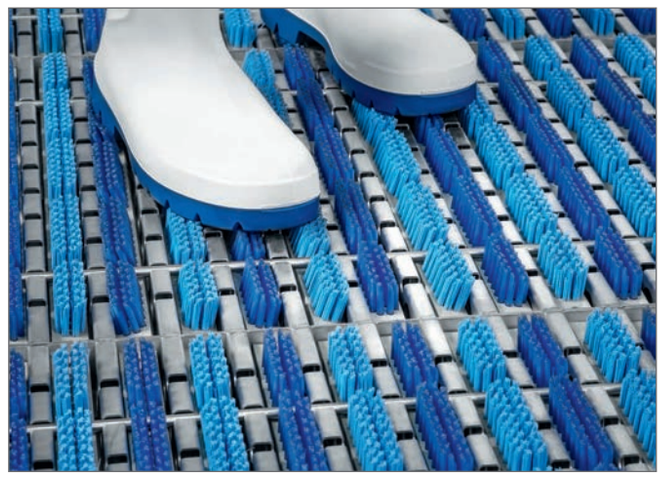
Stainless steel AISI 304

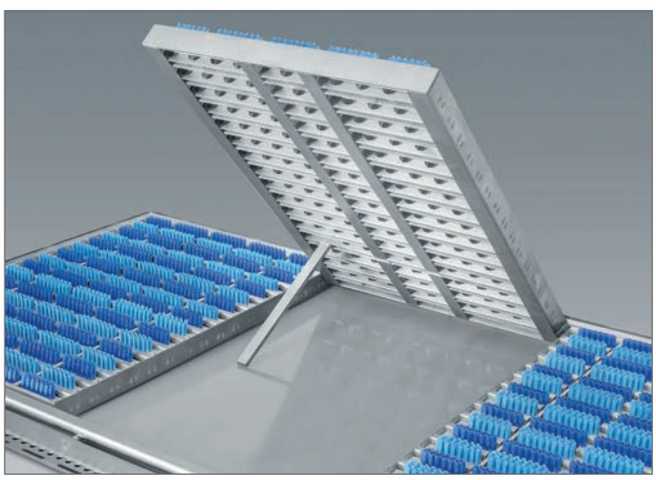
The CLEAN-FIELD consists of a tub with a drain and brush cassettes. It is installed flush with the floor.
The semi-active brushes mechanically clean the shoe soles or the castors and wheels of the mobile equipment and can be operated wet or dry depending on the version.
For cleaning purposes, the cassettes can be folded up or removed completely with no need for tools.
Optionally, the CLEAN-FIELD in the wet execution can be equipped with an automatic disinfectant/detergent dosing system. It is available in different sizes.

Option

Dry execution
Automatic dosing of disinfectants/detergents







Technische Daten CLEAN-FIELD

Abmessungen (L x B x H):	Div. Ausführungen
Wasserablauf:	DN 70

Automatische Reingungsmitteldosierung

Abmessungen (B x T x H):	400 x 200 x 400
Wasseranschluss:	3/4" KW
Elektroanschluss:	230 V/N/PE, 50/60 Hz

Technical data CLEAN-FIELD

Dimensions (L x W x H):	Different versions
Water outlet:	DN 70

Automatic dosage of cleaning agent

Dimensions (W x D x H):	400 x 200 x 400
Water connection:	3/4" CW
Electrical connection:	230 V/N/PE, 50/60 Hz

Hubwagen-Rad-Reinigungsmaschine HRRM

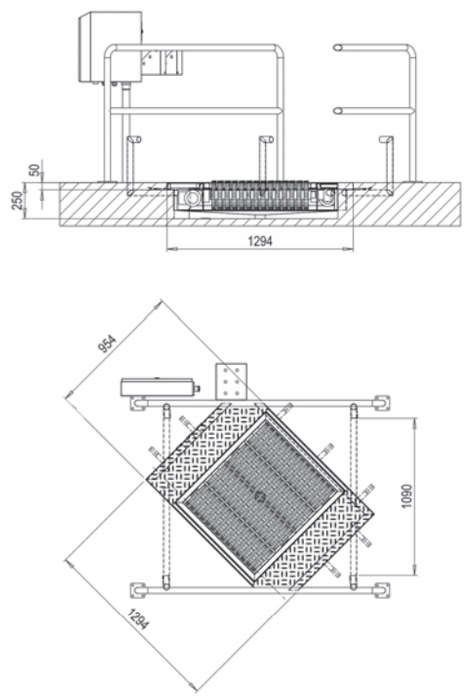
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Hubwagen-Rad-Reinigungsmaschine HRRM findet überall in der Lebensmittelindustrie und der Gemeinschaftsverpflegung ihren Einsatz, wo besonderer Wert auf die Reinigung und Desinfektion der Rollen und Räder an z. B. Hub- und Transportwagen gelegt wird. Gleichzeitig dient diese Maschine zur Sohlenreinigung des Personals. Vier horizontal angebrachte rotierende Bürsten, die mit einem massiven Edelstahlrost abgedeckt sind, garantieren eine gründliche Reinigung und Desinfektion. Die Bürstenrotation wird über ein- und ausgangsseitig angebrachte Sensoren aktiviert. Während der Rotation werden die Bürsten mit einem Wasser-/Reinigungsmittelgemisch besprüht. Zwei Geländer sorgen für die Zwangsführung sowie für einen festen Stand. Die Maschine kann mit verschiedenen Eingangskontrollgeräten und Türöffnungssystemen kombiniert werden. Lieferbar ist die Maschine in verschiedenen Ausführungen. Bitte sprechen Sie uns an.

Forklift Wheels Cleaning Machine HRRM

Stainless steel AISI 304

The cleaning machine for forklift wheels HRRM can be used in food processing and canteen industries wherever special emphasis is placed on cleaning and disinfecting wheels and castors, for instance on forklifts and transport vehicles. At the same time this machine is also used for the sole cleaning of personnel. Four horizontally arranged, rotating brushes, covered by a massive stainless steel grating, provide a thorough cleaning and disinfection. The rotation of the brushes is activated by sensors installed at the entry and exit. During the rotation the brushes are sprayed with a mixture of water and cleaning agent. Two railings assure enforced guidance through the unit and a firm hold. The machine can be combined with various entry control and door opening systems. The machine is available in different designs. Please come and speak to us.



Technische Daten HRRM ..

..1300 Abmessungen (B x T x H):	1300 x 954 x 230/960
..1800 Abmessungen (B x T x H):	1800 x 954 x 230/960
Elektroanschluss:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1,2 kW
Wasseranschluss:	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf:	DN 70

Technical data HRRM ..

..1300 Dimensions (W x D x H):	1300 x 954 x 230/960
..1800 Dimensions (W x D x H):	1800 x 954 x 230/960
Electrical connection:	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Power consumption:	1,2 kW
Water connection:	3/4" max. 43 °C
Water outlet:	DN 70

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Spind EGS 92
Spind EGS-KU 93
Fächer-Schuhschrank EFS 94
Wertfächerschrank WFS 95
Stiefeltrockner STT 96
Stiefelaufhängung STH 98
Schürzenaufhängung SG 98
Messerkorbaufhängung MKA 98

Schränke, Stiefeltrockner und Aufhängungen
Cabinets, Boot Dryers and Suspensions

Locker EGS 92
Locker EGS-KU 93
Compartment Shoe Cabinet EFS 94
Valuables Cabinet WFS 95
Boot Dryer STT 96
Boot Suspension STH 98
Apron Suspension SG 98
Knife Basket Suspension MKA 98

Spind EGS

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Spind EGS ist mit einem Ablagefach für Hüte oder Industriehelme und einer Kleiderstange mit 3 Haken ausgestattet. Die abgeschrägte Dachfront ermöglicht eine problemlose Reinigung, gleichzeitig wird unerwünschtes Ablegen diverser Utensilien verhindert. Der Schrank kann im geschlossenen Zustand durch ein Vorhängeschloss gesichert werden. Durch die gelochten Türen und Schrankböden wird eine optimale Luftzirkulation gewährleistet. Der Spind ist in 1- oder 2-etagiger Ausführung lieferbar.

Option

Mittelwand zur Trennung Schwarz-/Weißbekleidung
Schließanlage mit Zylinderschlössern

Locker EGS

Stainless steel AISI 304

The lockers EGS are all equipped with a small compartment for hats or industry helmet and a clothes rail with 3 hooks. The slanted roof enables easy cleaning, and at the same time prevents any utensils being placed on top. The locker can, when closed, be secured with a padlock. Holes in the doors and the bottom of the locker ensure optimal air circulation. The locker is available in 1 or 2 storey form.

Option

Middle wall to separate black and white clothing
Locking system with cylinder locks

EGS-2

EGS-2/2

Technische Daten

EGS-1	Abmessungen (B x T x H):	315 x 500 x 2160
EGS-2	Abmessungen (B x T x H):	600 x 500 x 2160
EGS-3	Abmessungen (B x T x H):	885 x 500 x 2160
EGS-4	Abmessungen (B x T x H):	1170 x 500 x 2160

Technical data

EGS-1	Dimensions (W x D x H):	315 x 500 x 2160
EGS-2	Dimensions (W x D x H):	600 x 500 x 2160
EGS-3	Dimensions (W x D x H):	885 x 500 x 2160
EGS-4	Dimensions (W x D x H):	1170 x 500 x 2160

Spind EGS-KU

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Spind EGS-KU unterscheidet sich von dem Spind EGS durch die 13 mm starken Kunststofftüren aus Vollmaterial. Der Vorteil der Kunststofftüren liegt in der überaus hohen Einbruchsicherheit. Die Gefahr des Aufhebelns der Schranktüren in den Eckbereichen ist auf ein Minimum reduziert. Der Spind ist in 1- oder 2-etagiger Ausführung lieferbar.

Option

Mittelwand zur Trennung Schwarz-/Weißbekleidung
Schließanlage mit Zylinderschlössern

Locker EGS-KU

Stainless steel AISI 304

The Locker EGS-KU differs from the locker EGS in its 13 mm thick plastic doors of solid material. The advantage of the plastic doors lies in the extremely high level of safety against a break-in. The danger of the doors being pried open in the corners is hereby reduced to a minimum. The locker is available in 1 or 2 storey form.

Option

Middle wall to separate black and white clothing
Locking system with cylinder locks

EGS-KU-4

EGS-KU-4/4

Technische Daten

EGS-KU-1	Abmessungen (B x T x H):	315 x 500 x 2160
EGS-KU-2	Abmessungen (B x T x H):	600 x 500 x 2160
EGS-KU-3	Abmessungen (B x T x H):	885 x 500 x 2160
EGS-KU-4	Abmessungen (B x T x H):	1170 x 500 x 2160

Technical data

EGS-KU-1	Dimensions (W x D x H):	315 x 500 x 2160
EGS-KU-2	Dimensions (W x D x H):	600 x 500 x 2160
EGS-KU-3	Dimensions (W x D x H):	885 x 500 x 2160
EGS-KU-4	Dimensions (W x D x H):	1170 x 500 x 2160

Fächer-Schuhschrank EFS

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der dreiseitig geschlossene Fächer-Schuhschrank EFS dient der offenen Aufbewahrung von Schuhen und ist in mehreren Größen lieferbar.
Die Abstellflächen der einzelnen Schuhfächer bestehen aus robusten Drahtgitterrosten. Darunter befindet sich in einer Breite von 2 bzw. 3 Fächern je eine auszieh- und entnehmbare Schublade, die eventuell abtropfende Flüssigkeiten bzw. abfallende Rückstände aus den Schuhsohlen auffängt.
Diese Konstruktion bietet eine besonders hygienische Aufbewahrung der Schuhe sowie eine leichte und optimale Reinigung des gesamten Schuhschrankes. Seine abgeschrägte Dachfront gewährleistet eine problemlose Reinigung und verhindert gleichzeitig das unerwünschte Ablegen diverser Utensilien

Compartment Shoe Cabinet EFS

Stainless steel AISI 304

The compartment shoe cabinet EFS, with its body closed on three sides, serves the open storage of shoes and is available in several sizes.
The shelf spaces of the individual shoe compartments consist of robust wire netting grids. The extendible and detachable drawers below cover 2 or 3 compartments each and collect residues that may drip from the shoe soles.
This construction ensures a particularly hygienic storage of shoes as well as easy and optimal cleaning of the entire shoe cabinet. Its slanted roof ensures simple cleaning and prevents undesirable depositing of various items.

EFS 5/5

Technische Daten EFS..

Typ	Abmessungen (B x T x H)	Fächer	Fachgröße
..2/5	610 x 450 x 1630 / 1830	10	260 x 450 x 200
..3/5	900 x 450 x 1630 / 1830	15	260 x 450 x 200
..5/5	1480 x 450 x 1630 / 1830	25	260 x 450 x 200

Technical data EFS..

Typ	Dimensions (W x D x H)	Comp.	Compartment size
..2/5	610 x 450 x 1630 / 1830	10	260 x 450 x 200
..3/5	900 x 450 x 1630 / 1830	15	260 x 450 x 200
..5/5	1480 x 450 x 1630 / 1830	25	260 x 450 x 200

Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

Wertfächerschrank WFS

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Wertfächerschrank WFS dient der sicheren Aufbewahrung von Wertsachen wie z.B. Geldbörse, Schlüsselbund, Mobiltelefon. Die abgeschrägte Dachfront ermöglicht eine problemlose Reinigung und verhindert das unerwünschte Ablegen diverser Gegenstände.
Die einzelnen Fächer sind je nach Ausführung mittels Zylinderschloss oder unter Verwendung eines Vorhängeschlosses verschließbar. Der Schrank hat seitlich je 2 Befestigungslaschen zum Verschrauben mit der Wand.

Option

Ausführung für Vorhängeschloss

Valuables Cabinet WFS

Stainless steel AISI 304

The valuables cabinet WFS is used for the safe storage of valuables like purse, bund of keys, mobile phone. The slanted roof enables easy cleaning and at the same time prevents any utensils being placed on top.
Depending on the design, the individual compartments can be locked using a cylinder lock or a padlock.
The cabinet has 2 mounting brackets on each side for screwing to the wall.

Option

Locking system with padlock

WFS 8/10

Technische Daten WFS..

Typ	Abmessungen (B x T x H)	Fächer	Fachgröße
..5/10	854 x 200 x 1290 / 1440	50	120 x 200 x 123
..8/10	1300 x 200 x 1290 / 1440	80	120 x 200 x 123
..10/10	1597 x 200 x 1290 / 1440	100	120 x 200 x 123

Technical data WFS..

Typ	Dimensions (W x D x H)	Comp.	Compartment size
..5/10	854 x 200 x 1290 / 1440	50	120 x 200 x 123
..8/10	1300 x 200 x 1290 / 1440	80	120 x 200 x 123
..10/10	1597 x 200 x 1290 / 1440	100	120 x 200 x 123

Stiefeltrockner STT

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Stiefeltrockner STT sind als Wand- oder Standmodell lieferbar und verfügen über ein Warmluftgebläse mit Thermostat und Tagesschaltuhr sowie über einen Schalter Hand - 0 - Auto.
Um die Stiefel zu trocknen, läuft für eine an der Schaltuhr einstellbaren Zeit (90 bis 120 Minuten) das Trocknungsprogramm ab.
Die vom Lüfter angesaugte Raumluft wird erwärmt und über die Stiefelaufhängungen den Stiefeln zugeführt.

Option

Stand-/Wandmodell

Ozon-Desinfektion
Mittels eines Ozongenerators wird die Trocknungsluft mit Ozon angereichert. Das Ozongemisch tötet zuverlässig Keime, Pilze und Mikroorganismen ab.
Die Ozonwerte sind dabei unbedenklich für die Gesundheit.

Wochenschaltuhr
Die Wochenschaltuhr ermöglicht die zeitliche Programmierung des Stiefeltrockners über eine Woche.

Ventilköpfe
Die Ventilköpfe geben die warme Luft nur bei aufgesteckten Stiefeln frei. Eine ungewünschte Luftabgabe an die Umgebung wird dadurch verhindert

Boot Dryer STT

Stainless steel AISI 304

The boot dryer STT is available for wall or floor mounting and features a warm air blower with thermostat and daily timer as well as a switch Hand – 0 – Auto. To dry the boots, the drying program runs for a time that can be adjusted (90-120 minutes). The air sucked in by the blower is warmed up and blown into the boots.

Option

Wall or Floor mounted

Ozone Disinfection
By way of an ozone generator the drying air is enriched with ozone. The ozone mixture reliably kills germs, fungi and microorganisms.
The ozone levels in this case are completely safe.

Weekly timer
The weekly timer enables the programming of the boot dryers over the course of a week.

Valve Heads
The valve heads provide warm air only when boots are attached. In this way, any unwanted release of air can be prevented.

Technische Daten STT-..

Elektroanschluss: 230 V/N/PE, 50/60 Hz

Typ	Stiefelkapazität	Abmessungen (B x T x H)	Heizung
..10	10 Paar	790 x 500 x 1940/2130	1000 W
..15	15 Paar	1110 x 500 x 1940/2130	1000 W
..2x10	20 Paar	790 x 700 x 2130	1000 W
..20	20 Paar	1430 x 500 x 1940/2130	1000 W
..2x15	30 Paar	1110 x 700 x 2130	2000 W
..30	30 Paar	2070 x 500 x 1940/2130	2000 W
..2x20	40 Paar	1430 x 700 x 2130	2000 W
..2x30	60 Paar	2220 x 700 x 2130	2000 W

Technical data STT-..

Electrical connection: 230 V/N/PE, 50/60 Hz

Typ	Boot capacity	Dimensions (W x D x H)	Heating
..10	10 Pairs	790 x 500 x 1940/2130	1000 W
..15	15 Pairs	1110 x 500 x 1940/2130	1000 W
..2x10	20 Pairs	790 x 700 x 2130	1000 W
..20	20 Pairs	1430 x 500 x 1940/2130	1000 W
..2x15	30 Pairs	1110 x 700 x 2130	2000 W
..30	30 Pairs	2070 x 500 x 1940/2130	2000 W
..2x20	40 Pairs	1430 x 700 x 2130	2000 W
..2x30	60 Pairs	2220 x 700 x 2130	2000 W

Stiefel-/Schürzen-/Messerkorbaufhängung
Boot/Apron/Knife Basket Suspensions

STH, SG, MKA

Stiefelaufhängung STH
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Stiefelaufhängungen STH sind als Wand- oder Standmodell lieferbar. Die Stiefel trocknen dabei durch die Umgebungsluft. Die Stiefelaufhängungen werden auf Maß nach Kundenwünschen gefertigt.

Boot Suspension STH
Stainless steel AISI 304

The boot suspensions STH are available in wall or floor mounted versions. The boots dry hereby through the ambient air. The boot hangers can be made according to the customer's wishes.

Schürzenaufhängung SG
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Schürzenaufhängungen SG sind als Wand- oder Standmodell lieferbar und dienen zur Aufhängung von Gummischürzen mittels Schürzenspreizbügel. Die Schürzenaufhängungen werden auf Maß nach Kundenwünschen gefertigt.

Zubehör
Schürzenbügel

Apron Suspension SG
Stainless steel AISI 304

The apron suspensions SG are available in wall or floor mounted versions and enable the hanging up of rubber aprons using apron hangers.The apron hangers can be made according to the customer's wishes.

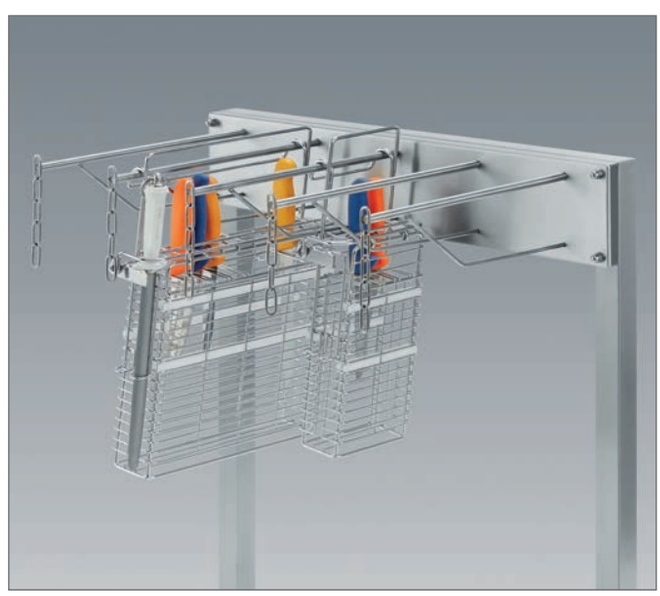
Accessories
Hangers

Messerkorbaufhängung MKA
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Die Messerkorbaufhängung MKA ist in verschiedenen Ausführungen lieferbar und dient zur Aufbewahrung von Messerkörben aller Bauarten. Die hängenden Körbe können mittels einer Kette und einem Vorhängeschloss gegen Diebstahl gesichert werden.

Knife Basket Suspension MKA
Stainless steel AISI 304

The knife basket suspensions MKA are available in different versions and are used for the storage of knife baskets of all forms. The hanging baskets can be secured via a chain and padlock to protect against burglary.

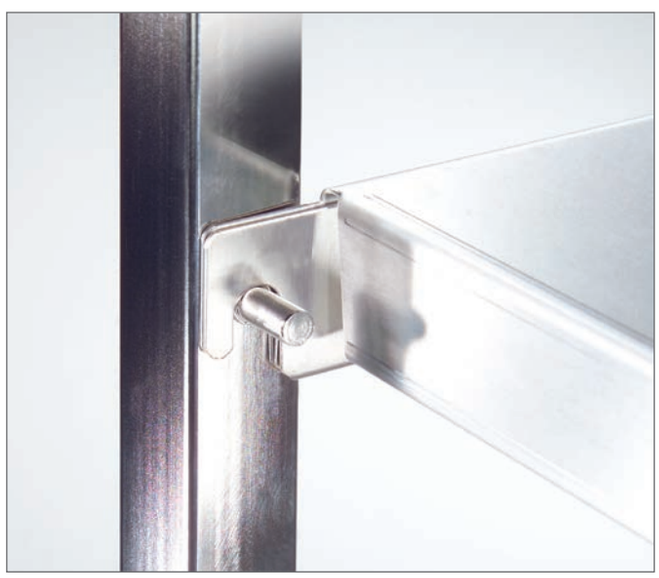


Alle Maßangaben in mm / All measures in mm

CNS-Regalsystem ERS 600 / ERS 1200 100
CNS-Regalsystem ERS 2000 102
CNS-Regalwagen RW-ERS 1200 103
Aluminium-Regalsystem ARS 600 / ARS 1200 104
Schieberegalanlage KSA 106

Regalsysteme
Shelf Systems

Stainless Steel Shelf System ERS 600 / ERS 1200 100
Stainless Steel Shelf System ERS 2000 102
Stainless Steel Shelf Trolleys RW-ERS 1200 103
Aluminium Shelf System ARS 600 / ARS 1200 104
Sliding Shelf System KSA 106



Regalsystem ERS 600 / ERS 1200

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das CNS-Regalsystem ERS ist nach dem Baukastensystem konzipiert und zeichnet sich durch eine hohe Belastbarkeit und Standsicherheit aus. Durch den Einsatz des Chrom-Nickelstahls bietet das Regalsystem einen breiten Einsatzbereich rund um die hygienische Lagerung nicht nur in gekühlten und ungekühlten Lebensmittelräumen sondern eignet sich auch hervorragend zur Sterilgutlagerung im medizinischen Bereich.

Das Regal ist in den Tiefen 400, 500 und 600 mm sowie in den Längen 600, 800, 900, 1000, 1200, 1400 und 1500 mm lieferbar. Da die Auflagen in die Regalleitern gehängt werden, ist das lichte Maß der Auflagentiefe ca. 67 mm schmaler als das Nennmaß. Durch die Kombination der unterschiedlichen Regallängen lassen sich die Räume optimal ausstatten.
Durch den Einsatz spezieller Verbindungsklammern ist eine optimale Beschickung der Regale bei einer L- oder U-förmigen Aufstellung gewährleistet.

Feldlast 600 kg oder 1200 kg je nach Wahl der Regalleiter
TÜV „GS“ geprüft

Belastbarkeit je Auflage bei gleichmäßig verteilter Last:

	Boden geschlossen			Boden gelocht		
Länge	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe
	400	500	600	400	500	600
600	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1400	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1500	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg

Unter Verwendung von Eckverbindungsklammern reduziert sich die Belastbarkeit pro Auflage auf 70% der Nennlast.

Regalleiter
Aus Vierkantrohr 25 x 25 x 1,5 mm mit oberen Abschlusskappen aus Kunststoff und herausdrehbaren Füßen. Je nach Höhe und Feldlast sind zwischen den Vierkantrohren 2 bzw. 3 Querverbinder aus Flachprofil 50 x 3 mm eingeschweißt.
Zum Einhängen der Auflagen sind im Raster von 165 mm CNS-Bolzen auf die Vierkantrohre geschweißt. Jede Regalleiter hat rückseitig 2 Einnietmuttern zum Verschrauben des Diagonalkreuzes. Die komplette Regalleiter ist elektrolytisch poliert.

Böden (geschlossen)
Je nach Länge der Auflagen aus 0,8 bzw. 1,0 mm starkem CNS-Blech, allseitig 40 mm abgekantet, Oberfläche Duplo-Schliff. Die Längsseiten haben eine komplette Umfalzung nach innen.

Böden (gelocht)
Die gelochten Böden entsprechen konstruktiv den geschlossenen Böden und haben Langlöcher in den Maßen 45 x 10 mm.

Diagonalkreuz
Aus Flachmaterial 25 x 2 mm mit abgerundeten Kanten und 4 Lochungen zum Anschrauben zwischen 2 Regalleitern.

Shelf System ERS 600 / ERS 1200

Stainless steel AISI 304

The stainless steel shelf system ERS is designed using the modular system and is characterized by its strength and stability. Thanks to the use of high quality chromium-nickel steel the shelf system can be used in a wide variety of functions with regards to hygienic storage, not only in cooled and uncooled rooms with food, but it is also perfectly suitable for the storage of sterile goods in the medicinal fields.

The shelf is available in the standard depths of 400, 500 and 600 mm, and lengths of 600, 800, 900, 1000, 1200, 1400, 1500 mm. Since the shelves are hung into the shelving uprights, the clearance shelf depth is approx. 67 mm narrower than the nominal measurement. The combination of the different shelf lengths enable an optimal use of space.
The use of special connection clamps for the corners enables an optimal placing of the shelves in L- or U-shapes.

Shelf Load 600 kg or 1200 kg depending on choice of shelving uprights
TÜV „GS“ approval

Load capacity with evenly distributed load according to type:

	Closed Shelf			Slotted Shelf		
Length	Depth	Depth	Depth	Depth	Depth	Depth
	400	500	600	400	500	600
600	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1400	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1500	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg

The use of connection clamps for the corners reduces the capacity per type by 70% of the nominal load.

Shelving Uprights
Square tubes 25 x 25 x 1.5 mm with plastic end caps and adjustable plastic feet. Depending on the height and shelf load, 2 or 3 cross connectors with a profile of 50 x 3 mm are weldet between the square tubes.
To hang up the shelfs, Stainless steel-bolts have been welded onto the square tubes in a 165 mm radius. Each shelving upright has 2 rivet nuts to screw the cross-brace. The whole shelving upright is electrolytically polished.

Closed Shelves
Depending on the length of the shelves, consists of 0.8 x 1.0 mm strong stainless sheets with brushed surface, folded 40 mm on all sides. The longitudinal walls are folded inwards.

Slotted Shelves
The slotted shelves correspond in their construction to the plates and have slots of 45 x 10 mm.

Cross Braces
Made out of flat material 25 x 2 mm with rounded-off edges and 4 holes to enable screwing between 2 shelving uprights.

Regalsystem ERS 2000

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das ERS 2000 ist ein Schwerlastregalsystem und wie das ERS 1200 nach dem Baukastenprinzip konzipiert. Die Kombination von Grund- und Anbauregalen in 7 verschiedenen Längen gewährleistet eine hohe Flexibilität und optimale Raumausstattung.

Feldlast 2000 kg
Fachlast 250 kg

Regalleiter
Aus Vierkantrohr 30 x 30 x 2 mm mit oberen Abschlussstopfen aus Kunststoff und herausdrehbaren Füßen. Zwischen den Vierkantrohren sind 3 Querverbinder aus Flachprofil 40 x 5 mm eingeschweißt. Im Abstand von 165 mm sind jeweils Auflagenlaschen aus Flachprofil 40 x 5 mm mit den Leiterholmen verschweißt. Die Querverbinder und die Auflagelaschen dienen zur Aufnahme der Böden/gelochten Böden.
Zusätzlich werden je nach Anzahl der Auflagen 2 bzw. 3 Einhängeverbindungen aus Rechteckrohr 30 x 10 x 1,5 mm auf die Auflagelaschen aufgeschoben. Diese Einhängeverbindungen dienen zur Aufnahme der einhängbaren Unterzüge.
Die Oberfläche der Regalleiter ist elektrolytisch poliert.

Böden/gelochte Böden
Wahlweise sind gelochte oder geschlossenen Auflagen aus Edelstahlblech 1,0 mm stark, Oberfläche Korn 240, Duplo-Schliff, lieferbar.
Die Böden/gelochten Böden sind zusätzlich mit einem mittigen Unterzug ausgestattet, der in die Quer-/Einhängeverbindungen der Regalleiter eingehängt wird. Somit hat jeder Boden/gelochter Boden in der Tiefe mind. 8 Einhängenasen. Dieses gewährleistet eine hohe Tragfähigkeit der Auflagen.
Eine L- oder U-förmige Anordnung der Grund- und Anbaufelder ist mittels Eckverbindungsklammern möglich.

Diagonalstreben/Längsverbinder
Jedes 3. Regalfeld wird mittels eines Diagonalkreuzes oder wahlweise 4 verschraubbaren Längsverbindungen aus Rechteckrohr 30 x 10 x 1,5 mm versteift.

Shelf System ERS 2000

Stainless steel AISI 304

The ERS 2000 is a heavy-duty shelf and, just like the ERS 1200, built in modular design. The combination of basic and extension shelves in 7 different lengths ensures high flexibility and optimum interior design.

Shelf load 2000 kg
Load capacity 250 kg each shelf/slotted shelf

Shelving uprights
Made of square tubes in the dimensions of 30 x 30 x 2 mm with upper plastic end caps and adjustable feet. Three cross connectors made of flat profile in the dimensions of 40 x 5 mm are welded between the square tubes. Within a distance of 165 mm, flat profile support lugs of 40 x 5 mm are welded to the square tubs of the upright. The cross connectors and the support lugs are used to hold the shelves/slotted shelves.
In addition, depending on the number of the shelves, 2 or 3 hook-in connections made of square tubes with dimensions of 30 x 10 x 1.5 mm are pushed onto the support lugs. Such hook-in connections serve to hold the reinforcement beams.
The surface of the shelving upright is electrolytically polished.

Shelves/slotted shelves
Slotted or closed shelves made of stainless steel sheets with a width of 1.0 mm, surface grain 240, double brushed are optionally available.
The shelves/slotted shelves are additionally equipped with a reinforcement beam, which is hung in into the cross-/hook-in connections of the shelving upright. Thus, each shelf/slotted shelf has at least 8 suspension lugs. This ensures high load-bearing capacity of the shelves.
An L- or U-shaped arrangement of the basic- and extension unit is possible by using corner connections clamps.

Cross braces/longitudinal connectors
Every third shelf is reinforced by using a cross brace or, optionally, by 4 screwed longitudinal connectors made of rectangular tube with dimensions of 30 x 10 x 1.5 mm.

Regalwagen RW-ERS 1200

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Der Regalwagen RW-ERS 1200 basiert auf dem Standard-Regalsystem ERS 1200 und wird im zerlegten Zustand geliefert. Er setzt sich aus zwei Seitenteilen mit jeweils vier Lenkrollen im CNS-Gehäuse - wahlweise mit oder ohne Abweiserrollen -, vier Längsverbindungen und einer entsprechenden Anzahl von Böden/gelochten Böden zusammen.

Seitenteile mit Lenkrollen
Die Seitenteile entsprechen der Regalleiter ERS 1200 und sind mit zwei Lenkrollen im CNS-Gehäuse, Durchmesser 125 mm, eine davon mit Feststeller, ausgestattet.

Längsverbinder
Die Längsverbinder sind aus Rechteckrohr 30 x 10 x 1,5 mm gefertigt und haben beidseitig eine Flanschplatte aus Flachmaterial 85 x 20 x 5 mm zum festen Verschrauben mit den Seitenteilen (je Flanschplatte 2 Schrauben mit Hutmuttern). Dieses gewährleistet eine äußerst verwindungssteife Gesamtkonstruktion des Regalwagens.

Böden/gelochte Böden
Die Böden/gelochten Böden entsprechen denen des Standard-Regalsystems ERS 1200.
Der Regalwagen ist in den Tiefen 400, 500 und 600 mm sowie bis zu einer Gesamtlänge von 1500 mm lieferbar.

Shelf Trolley RW-ERS 1200

Stainless steel AISI 304

The shelf trolley RW-ERS 1200 is based on the standard shelf system ERS 1200 and is delivered in dismantled state. It comprises two uprights with four castors each in the stainless steel housing - optionally with or without deflector rolls - four longitudinal connectors and a respective number of shelves/slotted shelves.

Uprights with castors
The uprights correspond to the uprights of ERS 1200 and are equipped with two castors in the stainless steel housing, diameter 125 mm, one of it with locking device.

Longitudinal connectors
The longitudinal connectors are made of square tubes with dimensions of 30 x 10 x 1.5 mm and a load attachment plate consisting of flat material with dimensions of 85 x 20 x 5 mm to be tightly screwed to the uprights (2 screws with cap nuts per attachment plate). This guarantees an extremely torsion-resistant overall construction of the shelf trolley.

Shelves/slotted shelves
The shelves/slotted shelves correspond to those of the standard shelf system ERS 1200.
The shelf trolley is available in the depths of 400 mm, 500 mm and 600 mm and up to a total length of 1500 mm.

Gesamtbelastbarkeit pro Wagen max. 400 kg
Belastbarkeit je Auflage bei gleichmäßig verteilter Last:

	Boden geschlossen			Boden gelocht		
Länge	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe
	400	500	600	400	500	600
600	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1400	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1500	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg

Total load-bearing capacity per trolley 400 kg
Load capacity with evenly distributed load according to type:

	Closed Shelf			Slotted Shelf		
Length	Depth	Depth	Depth	Depth	Depth	Depth
	400	500	600	400	500	600
600	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1400	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1500	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg

Regalsystem ARS

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das Aluminium-Regalsystem ARS ist nach dem Baukastensystem konzipiert und zeichnet sich durch hohe Belastbarkeit und Standsicherheit aus. Durch den Einsatz hochwertiger Aluminium-Legierungen und eloxierter Oberflächen, bietet das Regalsystem einen breiten Einsatzbereich rund um die hygienische Lagerung in gekühlten und ungekühlten Lebensmittelräumen.

Das Regal ist in den Standardtiefen 400, 500 und 600 mm sowie in den Längen 600, 800, 900, 1000, 1200, 1400 und 1500 mm lieferbar. Da die Auflagen in die Regalleitern gehängt werden, ist das lichte Maß der Auflagentiefe ca. 67 mm schmaler als das Nennmaß.

Durch die Kombination unterschiedlicher Regallängen lassen sich die Räume optimal ausstatten. Durch den Einsatz spezieller Eckverbindungsklammern ist eine optimale Beschickung der Regale bei einer L- oder U-förmigen Aufstellung gewährleistet.

Feldlast 600 kg TÜV „GS“ geprüft oder
Feldlast 1200 kg je nach Wahl der Regalleiter

Belastbarkeit je Auflage bei gleichmäßig verteilter Last:

	Boden geschlossen			Boden gelocht		
Länge	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe
	400	500	600	400	500	600
600	140 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	140 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
1400	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
1500	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg

Regalleiter
Aus Vierkantrohr 25 x 25 x 1,5 mm mit Auflagelaschen im Abstand von 165 mm. Die Vierkantrohre sind mit oberen Abschlusskappen und verstellbaren Füßen aus Kunststoff ausgestattet. Je nach Höhe sind zwischen den Vierkantrohren 2 bzw. 3 Querverbinder aus Flachprofil 40 x 6 mm eingepresst.
Jede Regalleiter hat rückseitig 2 Einnietmuttern zum Verschrauben des Diagonalkreuzes.

Böden (geschlossen)
Aus 1,5 mm starkem hochlegiertem Aluminiumblech, allseitig 40 mm abgekantet, die Längsseiten haben eine Umfalzung nach innen. Boden komplett eloxiert (E6/EV1).

Böden (gelocht)
Die gelochten Böden entsprechen konstruktiv den geschlossenen Böden und haben Langlöcher in den Maßen 45 x 10 mm.

Diagonalkreuz
Aus Flachmaterial 25 x 3 mm mit abgerundeten Kanten und 4 Lochungen zum Anschrauben zwischen 2 Regalleitern.

Shelf System ARS

Aluminium anodized E6/EV1

The aluminium shelf system ARS is designed using the modular system and is characterized by its strength and stability. Thanks to the use of high quality aluminium alloys and anodized surfaces, this shelf system can be used in a wide variety of functions with regards to hygienic storage in cooled and uncooled rooms with food.

The shelf is available in the standard depths of 400, 500 and 600 mm, and standard lengths of 600, 800, 900, 1000, 1200, 1400, 1500 mm. Since the shelves are hung into the shelving uprights, the clearance shelf depth is approx. 67 mm narrower than the nominal measurement.

The combination of the different shelf lengths enable an optimal use of space. The use of special connection clamps fpr the corners enables an optimal placing of the shelves in L- or U-shapes.

Shelf load 600 kg TÜV „GS“ approval or
shelf load 1200 kg depending on choice of shelving uprights

Load capacity with evenly distributed load according to type:

	Closed Shelf			Slotted Shelf		
Length	Depth	Depth	Depth	Depth	Depth	Depth
	400	500	600	400	500	600
600	140 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	140 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
1400	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
1500	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg

Shelving Uprights
Square tubes 25 x 25 x 1,5 mm with shelf brackets spaced 165 mm apart. The square tubes are equipped with end caps and adjustable plastic feet. Depending on the height, 2 or 3 cross connectors with a profile of 40 x 6 mm are pressed between the square tubes.
Each shelving upright has 2 rivet nuts to screw the cross brace on.

Closed Shelves
Made out of 1,5 mm strong alloyed aluminium sheets, folded 40 mm on all sides, the longitudinal sides are folded inwards. The plate is completely anodized (E6/EV1).

Slotted Shelves
The slotted shelves correspond in their construction to the plates and have slots of 45 x 10 mm.

Cross Braces
Made out of flat material 25 x 3 mm with rounded-off edges and 4 holes to enable screwing between 2 shelving uprights.

Schieberegalanlage KSA

Mit der Schieberegalanlage KSA lassen sich schnell und problemlos die Lagerkapazitäten nahezu verdoppeln - ohne zusätzliche Umbaumaßnahmen eventuell vorhandener Räume.
Der Einsatz dieses Systems bietet sich gerade in Kühlräumen an. Diese Lagerflächen haben einen relativ hohen Anschaffungspreis und verursachen vor allem durch den hohen Energieverbrauch nicht zu vernachlässigende Folgekosten.

Die Schieberegalanlage KSA basiert im Wesentlichen auf den Regalsystemen ERS und ARS. Um diese Systeme in Schieberegalanlagen umzuwandeln oder von Grund auf neu zu konzipieren, werden die nachfolgend beschriebenen Komponenten benötigt.

Bodenschienen
Aus profiliertem Edelstahl-Blech (Werkstoff 1.4301, Oberfläche gebürstet, 96 x 25 mm). Die Bodenschienen müssen nicht mit dem Fußboden verschraubt werden, sondern gewährleisten durch die spezielle Profilierung hohe Standfestigkeit und sichere Verschiebbarkeit der Regaleinheiten. Die Bodenschienen sind unter Verwendung von Stoßverbindern erweiterbar und können somit den Raummaßen oder jeweiligen Erfordernissen angepasst werden.
Verschraubte Endanschläge aus Kunststoff verhindern ein Herausfahren der Regale aus den Bodenschienen. Es ist jedoch darauf zu achten, dass der Fußboden unterhalb der Schieberegalanlage absolut eben verläuft.

Fahrbare Untergestelle
Aus gekantetem Edelstahl-Blech (Werkstoff 1.4301, Oberfläche gebürstet) mit eingebauten Befestigungshülsen zur sicheren Aufnahme der Einzelregale. Die fahrbaren Untergestelle sind mit kugelgelagerten Rollen, die ein leichtes und sicheres Verschieben der Regalanlage sicherstellen, ausgestattet.
Die fahrbaren Untergestelle werden untereinander mittels Kreuzverstrebungen verschraubt. Je nach Ausführung sind Untergestelle für einreihige und doppelreihige Regalanlagen lieferbar.

Regalaufbauten
Es können alle Regalsysteme der Modellreihen ARS und ERS zu einer Schieberegalanlage konzipiert werden. Die Regale sind je nach Ausführung der fahrbaren Untergestelle einreihig oder doppelreihig (Rücken an Rücken) angeordnet.
Eine verfahrbare Regaleinheit kann max. aus 2 Regalfeldern mit einer Gesamtlänge von bis zu 3000 mm bestehen.

Sliding Shelf System KSA

The sliding shelf system KSA allows quickly and easily almost a doubling of storage space - without any modifications needed to any existing space that may be available.
This system is especially suitable for cooling rooms. Such storage spaces have relatively high purchase prices and, especially due to the energy costs, lead to consequential costs that cannot be ignored.

The sliding shelf system KSA is essentially based on the shelf system ERS and ARS. To convert these systems into a sliding shelf system, or to re-model from scratch, the following components (as described below) will be needed:

Bottom Rails
Made out of stainless steel sheets (AISI 304, brushed surface, 96 x 25 mm).The bottom rails do not need to be screwed to the floor, because thanks to a special profile they ensure high stability, which in turn makes it easy and safe to slide the shelf units. The bottom rails can, if joint connectors are used, be extendable and can thus be adapted to the dimensions of the room or to any other obstacles.
Screwed plastic end stops stop the shelves from sliding out of the bottom rails. Care should be taken to ensure that the floor under the sliding shelf system is absolutely even.

Portable Undercarriages
Made out of folded stainless steel sheets (AISI 304, brushed surface) with built-in fastening caps to ensure safe mounting of the individual shelves. The portable undercarriages are equipped with ball bearing castors that ensure easy and safe moving of the shelf system.
The portable undercarriages are screwed to each other using cross bracings. Depending on the design, the undercarriages are available for single and double-rowed shelf systems.

Shelf construction systems
All shelf systems of the product lines ARS and ERS can be impemented into a sliding shelf system. The shelves, depending on the design of the movable undercarriages, are arranged in single or double rows (back to back).
A portable shelf unit can consist of max. 2 shelf bays with a total length of up to 3000 mm.

Beispiele aus der Praxis
Practical examples

DL50 1100
EX 400 WET

VARAVAATE 48
TUOTANTO
270
VARAVAATE 54
TUOTANTO
273
VARAVAATE 50
KUPI
276
VARAVAATE 56
KUPI
279
VARAVAATE 50
TUOTANTO
271
VARAVAATE 56
TUOTANTO
274
VARAVAATE 52
KUPI
277
VARAVAATE 58
KUPI
280
VARAVAATE 52
TUOTANTO
272
VARAVAATE 58
TUOTANTO
275
VARAVAATE 54
KUPI

Impressum
Imprint

Kohlhoff Hygienetechnik GmbH & Co. KG
Isaac-Newton-Straße 2
59423 Unna · Germany
Telefon: +49(0)2303-98183-0
Telefax: +49(0)2303-98183-33
E-Mail: info@kohlhoff-hygiene.de
Internet: www.kohlhoff-hygiene.de

Hinweise
Irrtum, Druckfehler sowie technische Änderungen vorbehalten. Artikelbeschreibungen, Abbildungen und Fotos können optional lieferbare Sonderausstattungen enthalten.

Nachdruck sowie alle Formen der elektronischen Bearbeitung, Speicherung, Veröffentlichung etc. sind - auch auszugsweise - nur mit schriftlicher Genehmigung der Kohlhoff Hygienetechnik GmbH & Co. KG zulässig.

Es gelten unsere allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen. Sie können auf unserer Internetseite www.kohlhoff-hygiene.de eingesehen werden.

Notes
All information contained in this catalogue has been carefully checked. However we reserve the right to alter specifications without notice in line with our product improvement policy.
Product descriptions, technical drawings and pictures may contain options.

All literature or other documentation provided by the company may not be reproduced or published in whole or in part without the prior authority of Kohlhoff Hygienetechnik GmbH & Co. KG.

© 2023 Kohlhoff Hygienetechnik GmbH & Co. KG

Notizen
Notes

Kohlhoff Hygienetechnik
GmbH & Co. KG

Isaac-Newton-Straße 2
59423 Unna · Germany
Telefon: +49 (0) 2303 - 98183-0
Telefax: +49 (0) 2303 - 98183-33
E-Mail: info@kohlhoff-hygiene.de
Internet: www.kohlhoff-hygiene.de