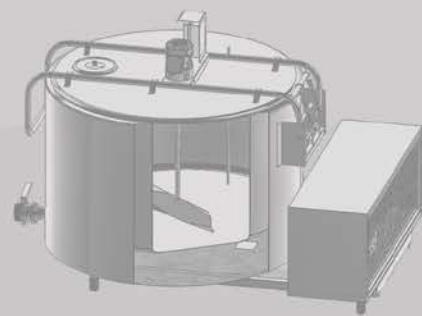
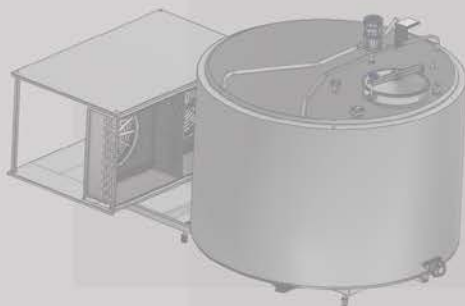




A1



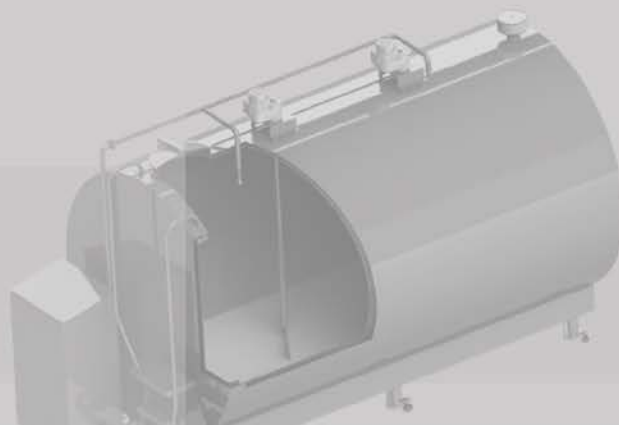
A4



A10

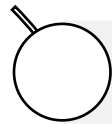
**Συντηρητές γάλακτος
ανοιχτού τύπου
A4 (500 – 2.000 lt)**

A8

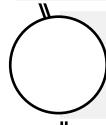


A4

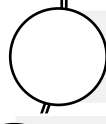
Κάθετες, κυλινδρικές ανοιχτού τύπου I.S.T A4 (500 - 2.000 lt)



1. Ο σχεδιασμός και η κατασκευή των συντηρητών σειράς A4, δίνουν την δυνατότητα εξοικονόμησης χώρου και εύκολης μεταφοράς τους.



2. Πολύ μεγαλύτερο πάχος μόνωσης πυθμένα, για την καλύτερη συντήρηση και εξοικονόμηση ενέργειας, έναντι του ανταγωνισμού.



3. Κατασκευασμένες από κατάλληλα πιστοποιημένα ελάσματα ανοξείδωτης λαμαρίνας.



4. Εύκολη πρόσβαση στο αισθητήριο για έλεγχο και ενδεχόμενη αντικατάσταση του ενώ επίσης διαθέτει προστατευτικό κάλυμμα με στεγανοποίηση στο επάνω μέρος.

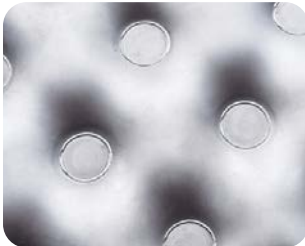
5. Αυτόματη παύση της λειτουργίας της ανάδευσης κατά το άνοιγμα του καπακιού.

6. Βάση στήριξης δεξαμενής στα μοντέλα σειράς A4 500-2.000 lt, από κοιλοδοκό και όχι από λαμαρίνα έναντι του ανταγωνισμού.

7. Έξοδος προϊόντος με καμπύλη για την αποφυγή αφρισμού του γάλακτος.



Επιμέρους τεχνικά χαρακτηριστικά των παγολεκανών I.S.T A4



Πάτος συγκολλημένος με **τελευταίας τεχνολογίας Laser**.



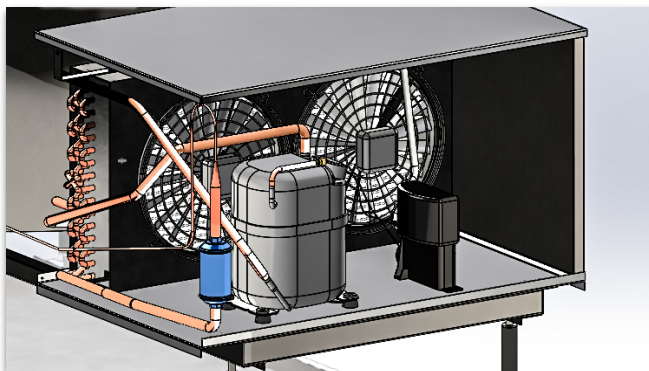
Έναρξη της λειτουργίας της ανάδευσης, κατά την παραλαβή δείγματος, με το πάτημα **BUTTON** στο όργανο ελέγχου.



Μεταλλικός χάρακας για την μέτρηση της στάθμης του γάλακτος.



Αποσπώμενη ανοξείδωτη βάνα "πεταλούδα" **υγειονομικού τύπου με τάπα**.

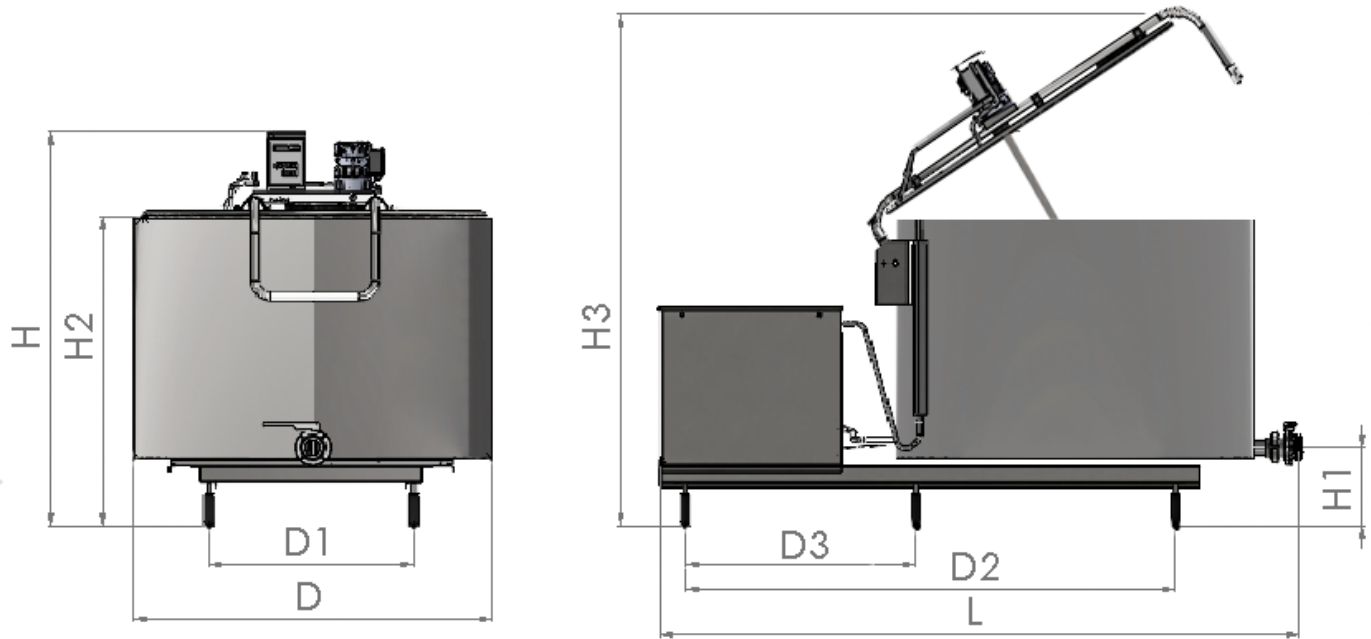


1. Τοποθέτηση επώνυμων συμπιεστών, από κατασκευαστές πρωτοπόρους στο είδος.

2. Χρονικό προστασίας του συμπιεστή (διάρκειας 2 min) από τις στιγμιαίες διακοπές ρεύματος.

3. Στα μοντέλα σειράς A4 από 500 lt-2.000 lt, τα condenser φέρουν δύο (2) ανεμιστήρες (ventilators) για την καλύτερη απόδοση και ξεκούραση λειτουργία του συμπιεστή.

Διαστάσεις και τεχνικά χαρακτηριστικά παγολεκανών I.S.T A4 (500 – 2.000 lt)



Λίτρα	Μέγιστη Χωρητ.	L mm	D mm	D1 mm	D2 mm	D3 mm	H mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Πόδια
500lt	540lt	1670	1130	645	1200	-	1144	201	915	1732	4
600lt	650lt	1700	1130	645	1545	-	1244	248	996	1750	4
800lt	855lt	1925	1280	884	1659	725	1296	202	1053	1950	6
1000lt	1115lt	2125	1455	884	1659	725	1320	218	1063	2140	6
1200lt	1260lt	2125	1460	884	1659	725	1400	220	1100	2140	6
1500lt	1580lt	2441	1544	935	2590	1250	1470	220	1205	2300	6
2000lt	2110lt	3122	1720	935	2590	1250	1548	220	1286	2300	6

**INOX STEEL TECHNICAL**

Inox Machinery Manufacturers For Food & Milk Industries

ΣΥΝΤΗΡΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΠΑΓΟΛΕΚΑΝΕΣAPPROVAL
SWISS
Objectively Trueintertek
Total Quality Assured

Τεχνικά χαρακτηριστικά ψυκτικών I.S.T A4 (500 – 2.000 lt)

<u>χωρητικότητα</u>	<u>Αρμέξεις</u>	<u>Συμπιεστές</u>	<u>Ψυκτ. ισχύς συμπιεστή</u>	<u>Ονομ. κατανάλωση ενέργειας</u>	<u>Ονομ. ρεύμα λειτουργίας</u>	<u>Ανεμιστήρες</u>
500lt Μονοφ.	2	1,5hp	3418 Watt	1514 Watt	6.8 Ampere	2XD300mm
500lt Μονοφ.	4	1 1/4hp	3710 Watt	1430 Watt	7.1 Ampere	2XD300mm
600lt Μονοφ.	2	1.5hp	3418 Watt	1514 Watt	6.8 Ampere	2XD300mm
600lt Μονοφ.	4	1 1/4hp	3710 Watt	1430 Watt	7.1 Ampere	2XD300mm
800lt Μονοφ.	2	2,5hp	4267 Watt	1418 Watt	6.6 Ampere	2XD350mm
800lt Μονοφ.	4	2hp	3418 Watt	1514 Watt	6.8 Ampere	2XD300mm
1000lt Μονοφ.	2	3hp	5574 Watt	2249 Watt	8.2 Ampere	2XD350mm
1000lt Μονοφ.	4	2,5hp	4267 Watt	1418 Watt	6.6 Ampere	2XD350mm
1000lt Τριφ.	2	3hp	5574 Watt	2322 Watt	4.2 Ampere	2XD350mm
1000lt Τριφ.	4	2,5hp	4267 Watt	1418 Watt	6.6 Ampere	2XD350mm
1200lt Τριφ.	2	3,5hp	7157 Watt	3107 Watt	6.7 Ampere	2XD350mm
1200lt Τριφ.	4	3hp	5574 Watt	2322 Watt	4.2 Ampere	2XD350mm
1500lt Τριφ.	2	5,3hp	8759 Watt	3406 Watt	5.8 Ampere	2XD400mm
1500lt Τριφ.	4	3hp	7157 Watt	3107 Watt	6.7 Ampere	2XD350mm
2000lt Τριφ.	2	6hp	11382 Watt	4208 Watt	6.9 Ampere	2XD400mm
2000lt Τριφ.	4	3,5hp	8759 Watt	3406 Watt	5.8 Ampere	2XD350mm

*Σημείωση: Οι συντηρητές γάλακτος τύπου A4 (500 – 2.000lt) είναι μονοφασικοί έως και τα 800 lt. Η παγολεκάνη των 1.000 lt μπορεί να διατεθεί ως μονοφασική αλλά και ως τριφασική. Από τα 1.200 έως και 2.000 lt, οι παγολέκάνες κατασκευάζονται αποκλειστικά ως τριφασικές.

Οι συντηρητές γάλακτος της εταιρείας μας είναι **σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι** βάσει των Ευρωπαϊκών προτύπων **EN 13732:2013** και **EN 12.100:2010**.

Industrial Area of Sindos, Thessaloniki, GREECE
P.O. 1183 – P.C. 57022
Tel. +30 2310 795333 Fax. +30 2310 795332
E-mail: info@inoxst.com
Web site: www.inoxst.com - www.inoxst.gr



Inox Steel Technical
Inox Machinery manufacturers
for food and milk
industries
ISO 9001:2025



INOX STEEL TECHNICAL

Inox Machinery Manufacturers For Food & Milk Industries

ΣΥΝΤΗΡΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΠΑΓΟΛΕΚΑΝΕΣ



APPROVAL
SWISS
Objectively True



intertek
Total Quality Assured

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΛΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ I.S.T.

After sales Services:

Η εταιρία μας διαθέτει **πλήρη κάλυψη ανταλλακτικών** για τον προσφερόμενο εξοπλισμό, καθώς επίσης και μεγάλη γκάμα stock ανταλλακτικών για τα μηχανήματα που κατασκευάζει, για άμεση παράδοση. Για τα μηχανήματα εισαγωγής, ο χρόνος παράδοσης ανταλλακτικών εξαρτάται από το χρόνο που ορίζει ο κατασκευαστής.

Εγγύηση καλής λειτουργίας / παροχές:



Η εταιρία μας παρέχει **12μηνη γραπτή εγγύηση** καλής λειτουργίας για όλες τις παγολέκάνες που προμηθεύει, από την ημερομηνία τιμολόγησης της. Πέραν αυτής της εγγύησης, παρέχεται περαιτέρω εγγύηση **ΜΟΝΟ** όταν αυτό αναγράφεται στις τεχνικές περιγραφές του εκάστοτε εξοπλισμού ή εντός της προσφοράς, για την χρονική περίοδο που αναγράφεται.)



Η εγγύηση **ΔΕΝ** είναι σε ισχύ όταν η βλάβη / κακή λειτουργία, οφείλεται σε κακή χρήση, φυσικές καταστροφές, ελλιπή συντήρηση-έλεγχο-παρακολούθηση των μηχανημάτων από το προσωπικό του πελάτη ή υπαιτιότητα του ίδιου.



ΔΕΝ παρέχεται εγγύηση για ηλεκτρικά μέρη κινητήρων ή πηνία/λαμπτήρες, αναλώσιμα (π.χ. πίνακας λειτουργίας, λιπαντικά κ.α.), καθώς επίσης και για στεγανοποιητικά παρεμβύσματα.



Παροχή εξειδικευμένου προσωπικού στις εγκαταστάσεις σας, όταν αυτό κριθεί απαραίτητο, εντός εύλογου χρονικού διαστήματος.

