



ECONOLISER™



'water saving technology'

ECONOLISER gebruikt sterilisatiewater enkel wanneer u dat verlangt met minimale waterhoeveelheden en een laag stroomverbruik (ingeval van interne boiler). De toepassings-uitvoeringen worden bepaald door uw heet-water leidingcircuit en de consistentie van water-temperatuurs-aanbod.

ECONOLISER-units bieden productiebedrijven een zeer effectieve manier van water + energie economie om altijd een efficiënte 82°C sterilisatie-handelingen te garanderen en met minder toevoer – en minder afvoerwater!

Iedere messterilisator verbruikt slechts ca 120 cc per sterilisatiehandeling, daardoor zijn waterbesparingen realiseerbaar tot 85-90%!
ECONOLISER is robuust en hygiënisch van vormgeving.

Basis ECONOLISER-units zijn geschikt bij een constante + 82°C toevoer, indien temperatuurs-schommelingen aan de orde zijn worden de units met interne boilers aangeraden.



messen

trimmers

kniptangen

borstbeenzagen

karkas-splijtzagen

Hakbijl unit

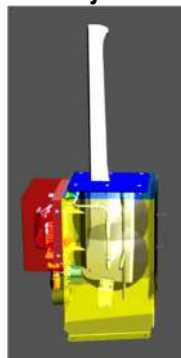
NIEUW

Nieuwste generatie ECONOLISER (messen) ook leverbaar met r.v.s. montage-kolom. Tevens is een remote temperatuur-aanduiders te koppelen.

Voorts is het gamma uitgebreid met een hakbijl-unit

INFOOD BV

de rode draad door de industrie



ENERGIE-VERDUURZAMING

Uw effectieve bijdrage aan Co2 reductie!

De overheid helpt graag mee met het reduceren van Co2 uitstoot en biedt verschillende subsidies aan.



*** Zeer laag waterverbruik !**

*** Hoegenaamd geen dampvorming!**

*** Zeer laag stroomverbruik!**

*** Weinig afvalwater!**

→ **Voor een snelle besparings-check:**

<https://econoliser.com/usage-calculator-euros>

money makes emotional !



Industrial Food Equipment
INFOOD BV
Harderwijk-NL

Tel. * 31 (0) 341 – 460 828

e-mail: info@infood-benelux.com

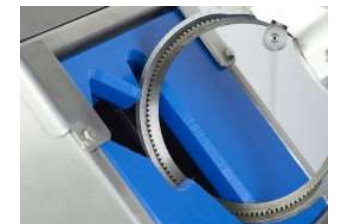
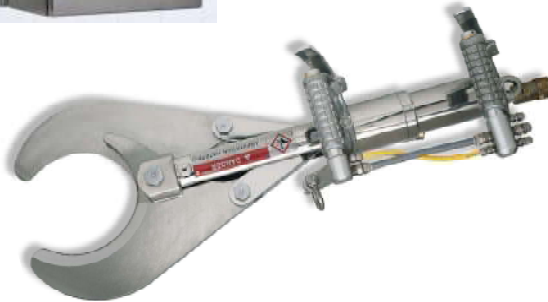
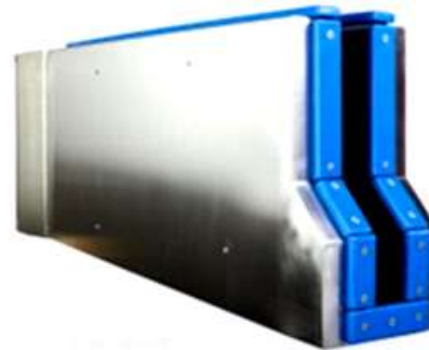
www.infood-benelux.com

Fax. * 31 (0) 341 – 460 830

ECONOLISER™

HYGIENE BY DESIGN

Sluit u beter aan op de EU regelgevingen



+ 82°C

**beschikbaar
wanneer nodig!**



ECONOLISER	
Cycle time	Variabel instelbaar (4 sec.of +)
Verbruik elektr. 230V	Model en waterinvoer temp. afhankelijk
Verbruik water	60 - 180 cc/ 4 sec. *

** afhankelijk maatvoeringen machine*

Uw besparingen zijn..... GROOT!