



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-splijtzen

'n Volledige HACCP-bijdrage!



INFOOD BV

de rode draad door de industrie

Money makes emotional!!

ECONOLISER™
HYGIENE BY DESIGN



- * **Zeer laag waterverbruik !**
- * **Zeer laag stroomverbruik!**
- * **Hoegenaamd geen dampvorming!**
- * **Weinig afvalwater!**

→ **Voor een snelle check:**

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

Bent u al aan het opruimen.....?

Industrial Food Equipment

INFOOD BV

Harderwijk-NL

Tel. * 31 (0) 341 – 460 828

Fax. * 31 (0) 341 – 460 830

e-mail: info@infood-benelux.com

www.infood-benelux.com

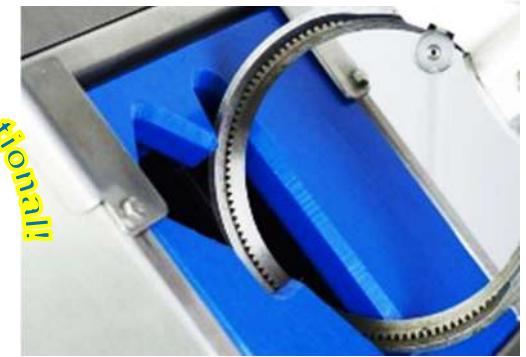
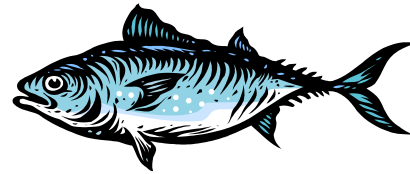


ECONOLISER™

HYGIENE BY DESIGN



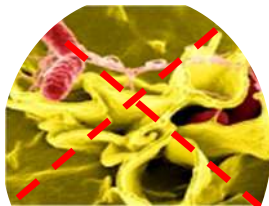
Endzeavour



Met ECONOLISER 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.....ongekend **GROOT!**