

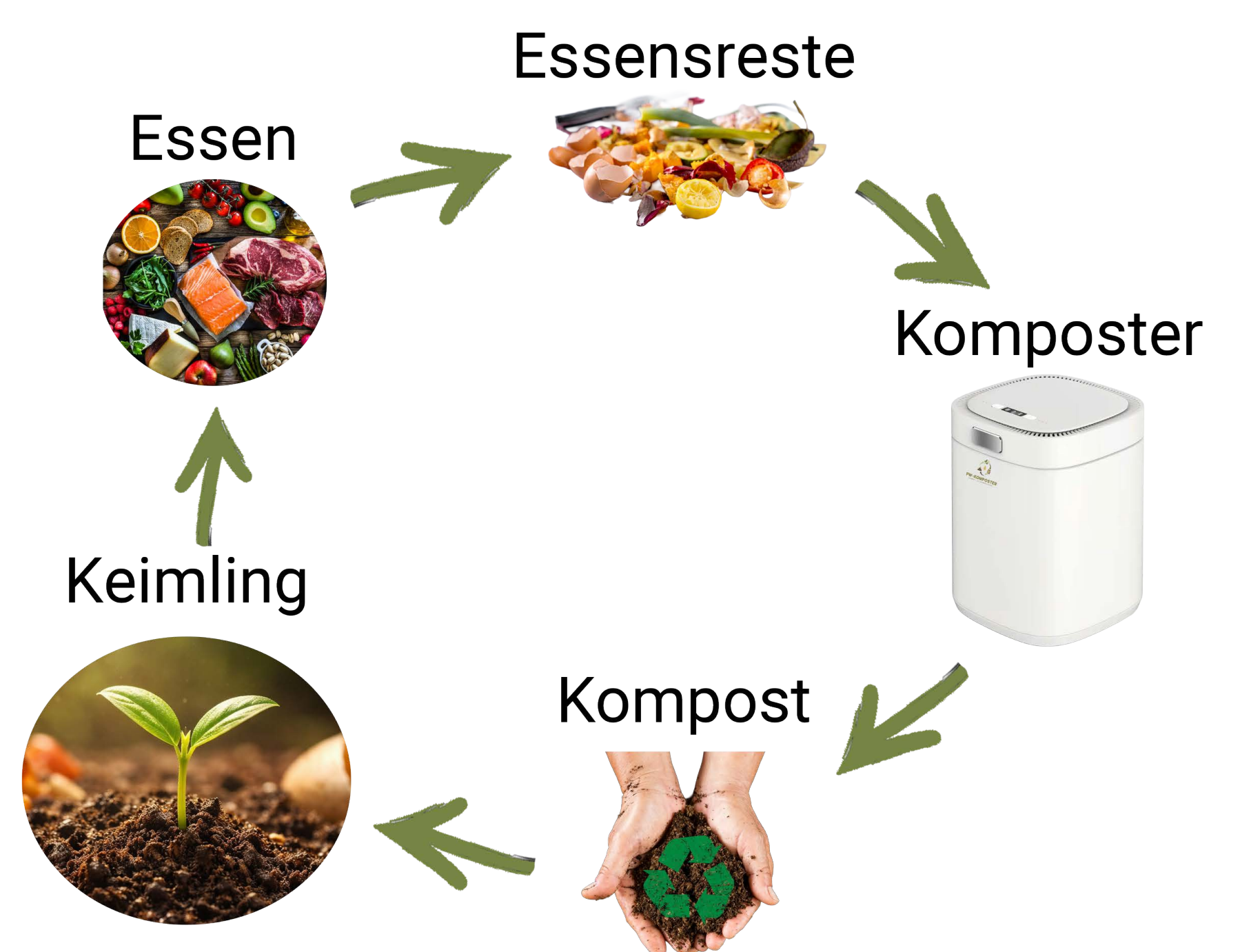
"Ihr idealer Küchenpartner"

Intelligenter Küchenkomposter

Verwandeln Sie Ihre Lebensmittelabfälle in Dünger

- ❑ Kontinuierlicher und schneller Zersetzungsprozess durch Bakterien
- ❑ Reduziert das Abfallvolumen um bis zu 90%
- ❑ Gewährleistet Geruchsneutralität und hält Schädlinge fern
- ❑ Spart Entsorgungskosten

Nachhaltig und sozial verantwortlich!



Merkmale

- PWK-50 ist geeignet für kleine Gemeinschaften, kleine Industriebetriebe, Restaurants und Hotels
- Die Maschine ist vollautomatisch und kompakt, vollständig aus Edelstahl gefertigt und verarbeitet alle Arten von organischen sowie Gartenabfällen
- Sie kann überall dort eingesetzt werden, wo etwa 50 kg Lebensmittelabfälle zu verarbeiten sind

Kompakt

- Ausgestattet mit einer kleinen Stellfläche, ideal für gewerbliche Anwendungen, bei denen mittlere Mengen Lebensmittelabfälle anfallen

Einfache Bedienung

- Einfach den Deckel öffnen und Lebensmittelabfälle in das Gerät geben
- Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnen Mikroben sofort mit der Kompostierung der Lebensmittelabfälle

Vorteile

- Beschleunigter, kontinuierlicher Prozess zur Umwandlung von Lebensmittelabfällen in Kompost
- Max. Reduktionsrate: 90 %
- Kompost muss nur einmal pro Woche entnommen werden
- Energieeffizient, ohne Abwasserableitung

Spezifikationen

Einfüllkapazität (Abfall)

- 50 bis 55 kg pro Tag
- 20 Tonnen pro Jahr

Behandlungszeit

- Arbeitszeit 24 Stunden

Durchschnittliche Abfallreduktion

- 85 bis 90%

Stromversorgung

- AC 220V, 50Hz

Max. Leistungsaufnahme

- 1,5 kW

Richtwert für Stromverbrauch

- Ø 90-120 kWh/Monat
- der tatsächliche Stromverbrauch kann je nach Nutzung variieren

Heizmethode

- Elektrische Beheizung

Einfüllöffnung

- Manuelle obere Einfüllklappe mit Magnetsensoren

Entnahmetür

- Manuelle Fronttür mit Magnetsensoren

Sicherheitsfunktionen

- Das Mischmesser stoppt automatisch, sobald eine geöffnete Tür erkannt wird
- Gut sichtbarer Not-Aus-Schalter

Abmessungen

- 1.301 x 683 x 1.089 mm
- Gewicht: 240 kg

Material

- Edelstahl

Einsatzbereiche

- Restaurants
- Hotels
- Krankenhäuser
- Gemeinschaften
- Klein- und mittelgroße Industriebetriebe

