

## InSinkErator SS-150

### Отличительные особенности

- Напряжение питания: 220-240В, 50Гц. 6.1, ампер для модификации 40
- Напряжение питания: 380В, 50Гц., для модификации 42
- Мощность двигателя - 1,5 л.с.
- Потребляемая мощность - 1,5 Квт.
- Рабочая камера из нержавеющей стали с специальным антикоррозийным покрытием;
- Резиновая монтажная прокладка толщиной 3/4" (19 мм) над рабочей камерой уменьшает шум и устраняет вибрацию;
- Конструкция прокладки, позволяет производить очистку от грязевых отложений;
- Индукционный электродвигатель мощностью 1.5 л.с.
- Обороты двигателя: 1725 об/мин.;
- Полная защита от внешних воздействий влаги и попадания воды в моторный отсек;
- Конструкция двигателя позволяет управлять воздушным потоком для охлаждения мотора, что эффективно сказывается на продолжительности работы двигателя;
- Встроенная защита от перегрева двигателя;
- Измельчающие элементы: неподвижные и вращающиеся измельчающие элементы изготовлены из специального хромоникелевого сплава повышенной прочности и неподверженного коррозии;
- Конструкция измельчающих элементов позволяет обеспечивать переработку отходов как в основном направлении вращения, так и в реверсивном;
- Основной подшипник - двойной конусный роликовый, снабжен ударопоглощающей подушкой;
- Тройной слой смазки защищает мотор от попадания влаги. Подпружиненный дополнительный сальник рабочей камеры, также обеспечивает дополнительную защиту мотора и потери смазывающих свойств сальника;
- Корпус измельчителя выполнен из нержавеющей стали и хрома. Отсутствие пластика и окрашенных деталей позволяет легко производить чистку и санитарную обработку корпуса диспозера;
- Вода подводится непосредственно в измельчитель;
- Большой выбор специальных монтажных адаптеров для кухонных чаш и разделочных столов, контроллеров включения и управления;
- Гарантия: 1 год
- Производство: INSINKERATOR CommercialDivision, США

### Применение

- рестораны, бары, кафе на 300-750 персон
- общественное питание: школа, столовая
- пищевые производственные цеха;
- больницы и лечебные учреждения;
- Одобрено СЭН для использования на предприятиях общественного питания
- Продолжительная непрерывная работа: высокопроизводительный диспозер непрерывной загрузки.
- Высокооборотный двигатель и автоматический реверс продлевает срок эксплуатации мотора и позволяет измельчителю работать без перегрузок. ( При установке пускового устройства, типа СС-202, СС-101)

### **Исключить попадание в измельчитель:**

- Волосы;
- Нитки;
- Пищевые пленки (фолья);
- Упаковочные материалы, полиэтиленовые пакеты;
- Стекло, металлические и пластиковые, резиновые и матерчатые изделия.
- Не рекомендуется выбрасывать чайные пакетики с ниткой и скрепкой.

### **Монтаж**

- Диспоузер InSinkErator SS 150, может быть установлен в мойку любого размера при помощи Фланцевого Адаптера # 5, с внутренним диаметром отверстия 90мм.(3 ½")
- Монтируется без применения сварочных работ.
- Адаптер №5 поставляется в стандартном комплекте с измельчителем InSinkErator SS-150 .
- В комплекте с измельчителем также поставляется набор клапанов для подключения прибора:
- обратный клапан;
- соленоидный клапан;
- клапан контроля водотока.
- В комплекте с диспоузером поставляется стандартный выключатель MS (ManualSwitch), который позволяет запускать и останавливать измельчитель нажатием на соответствующие кнопки. Подключается к линии 220 В. Запускает измельчитель только в одном направлении. Автоматически отключает измельчитель в случае сбоев в электросети.