



**LAVA
SCOLA**

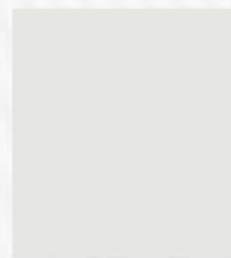
**WASHES
DRAINS**



**Regolazione altezza
Height adjustment**



**Inserimento e aggancio
Insertion and fixing**



**Ribaltamento
Turn over**

**Lavaggio
Washing**

APAG s.a.s. Food & Wine machinery and processing

Quadro comando elettrico Electrical panel

- Telaio acciaio inox
- Manubrio rimovibile
- Ruotini nylon
- Adatto per barriques 225 300 l

- Stainless steel frame
- Detachable handle
- Nylon wheels
- To be used for 225 300 l barriques



- Tenuta stagna
- Interruttore on/off
- Spia luminosa on/off
- Connessione alla linea in c.c. 12 volts
- Waterproof panel
- on/off switch
- Pilot light
- Connection to electrical mains c.c. 12 volts

Collegamento all'idropulitrice Connections to pressure washer



- Attacco 3/8 G-M
- Comando apri e chiudi
- Materiale antitermico
- Connection 3/8 G-M
- Open/closed device
- Insulated grip

Convogliatore scarico Exhaust water conveyor



- Acciaio inox con guarnizione bordo botte
- Connessione scarico **S** O 30 mm
- Smaltimento tartrati di qualsiasi granulometria
- Stainless steel with lip-seal protection
- Discharge connection **S** O 30 mm
- Disposal of tartates-any dimension

Testina rotante elettrica lavaggio barrique Barrique cleaning electric rotating washing

1. Motoriduttore elettrico / Electric motor-reductor
2. Testina orbitante con carter / Orbitating head with protection



FUNZIONAMENTO

- Può essere introdotto attraverso un foro del diametro minimo di 43 mm.
- È costruito integralmente in acciaio inox AISI 304.
- Il ciclo di rivoluzione completo viene effettuato in 36 e comporta 62 passate del getto sulla superficie da lavare.
- Un buon lavaggio si ottiene con due cicli di rivoluzione e richiede 1 12 .

HOW IT WORKS

- Spray turret can be fitted through reduced tank opening with a minimum diameter of 43 mm.
- 100% Stainless steel AISI 304 construction.
- Complete inside cleaning cycle in 36 with 62 spray-nozzle turns.
- For a good cleaning operation it requires two revolution cycles for a total of 1 12 .

CARATTERISTICHE / TECHNICAL DATA

Pressione consigliata / Recommended pressure	80 bar / 1160 PSI
Pressione massima / Max pressure	140 bar / 2030 PSI
Portata massima / Max flow rate	25 l/1 / 6,6 GPM
Temperatura massima / Max temperature	80°C / 176°F
Motoriduttore elettrico / Electric motor	12 V. cc.
Alimentatore / Power supply	230 V 50Hz - 12 V. cc.
Rotazione asta porta-ugello / Nozzle rod rotating speed	52 g/1 / 52 RPM
Cavo lunghezza m 10 con connessioni a tenuta stagna / Cable 10 mt long with waterproof connections	
Ugelli:	- montati, n° 2 pz. per pompa fino a 15 l/1 - smontati, n° 2 pz. per pompa oltre 15 l/1 - chiave a brugola
Nozzles:	- n° 2 pcs. mounted for pump up to 4 GPM - n° 2 spare pcs. for pump over 4 GPM - Allen screw spanner
Peso / Weight:	28 kg / 61,64 lbs.



APAG s.a.s.

Via Stalingrado n. 17
42015 Correggio (RE) Italy
E-mail: apag@apag.it www.apag.it
tel: + 39 0522 633065 fax: + 39 0522 732934



Food & Wine machinery and processing