

SWA 60.2 Wasch- und Schleudertechnik für Salat und Gemüse

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg – ca.	Köpfe ca.	Std./kg – ca.	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	0,7 – 0,9	2 – 3	> 25	2
Lollo Rosso	0,8 – 1,0	3 – 4	> 28	2
Feldsalat	0,8 – 1,1		> 31	2
Endivien geschnitten	> 1,5	4 – 5	> 50	2
Tomaten	5,0 – 6,0		> 240	1
Äpfel	5,0 – 6,5		> 260	1
Erdbeeren	2,5 – 3,0		> 120	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 60 verarbeitet werden können:

Eissalat, Radicchio, Kresse, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.