

AMORTISATIONSRECHNUNG

	Handwäsche	SWA 75.2	SWA 100.2
Nutzung ca. 24 Salatköpfe pro Tag	4 x 2 Waschbecken 0,72 m ³	3 x 1 Waschgänge	1,5 Waschgänge
Tage pro Jahr	312		
Wasserpreis m ³ Wasserpreis ca. 1,90 €			

1. Wasserverbrauch			
pro Waschgang in m ³	0,72	0,005	0,008
Wasserkosten pro Tag inkl. 1 x 90 l Füllung bei SWA 75.2 inkl. 1 x 68 l Füllung bei SWA 60.2 inkl. 1 x 300 l Füllung bei SWA 100.2	5,47 €	0,23 €	0,62 €
Wasserkosten pro Jahr	1.707,26 €	71,14 €	192,07 €

2. Arbeitszeit			
pro h ca. 10,90 inkl. Lohnnebenkosten			
Anschaffung Listenpreise netto	155,00 €	8.83300 €	19.176,00 €
Arbeitszeit ca. 0,7 h pro Tag bei Handwäsche ca. 0,05 h pro Tag SWA 75.2 ca. 0,066 h pro Tag SWA 60.2 ca. 0,025 h pro Tag SWA 100.2	2.380,56 €	170,04 €	85,02 €
Stromkosten ca.	0,00 €	3,00 €	4,00 €
Wasserkosten	1.707,26 €	71,14 €	192,07 €

Summe Kosten Jahr 1 inkl. vollem Kaufpreis	4242,82 €	9.077,18 €	19.457,09 €
Kosten Folgejahre	4.087,82 €	244,18 €	281,09 €

Amortisation in Jahren	2,18	4,72
Ersparnis Folgejahre	3.843,65 €	3.806,74 €

Hier sind zusätzliche Einsparungen durch Unfallvermeidungen etc. nicht berücksichtigt. Außerdem ist durch die Nutzung auch eine Qualitätssteigerung durch die schonendere Arbeitsweise zu verzeichnen. Natürlich können die **SWA 75.2** und die **SWA 100.2** den Salat auch gleich schleudern! Zusätzlich können Sie dadurch auch alle Früchte, Pilze, etc. schonend und sparsam waschen.

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste. Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen.

AlexanderSolia
FOOD
PROCESSING

AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 – 61 D-42857 Remscheid
Telefon +49 (0)2191 95131-0 Telefax +49 (0)2191 95131-1 www.alexandersolia.com

SWA

REIHE

**WASCH- UND
SCHLEUDERTECHNIK
FÜR SALAT
UND GEMÜSE**



Waschleistung
bis 200 kg/h

Gastronomie

Catering

Kantinen

Mensen

Großküchen

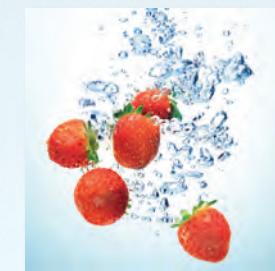
Industrie



Innovatives Wasserwalzen-
system für optimale Reinigung



Drei fest programmierte und
sieben variabel program-
mierbare Waschprogramme



Schonende Reinigung auch
für sensibles Gut

AMORTISATIONS- RECHNUNG

SWA 75.2
SWA 100.2

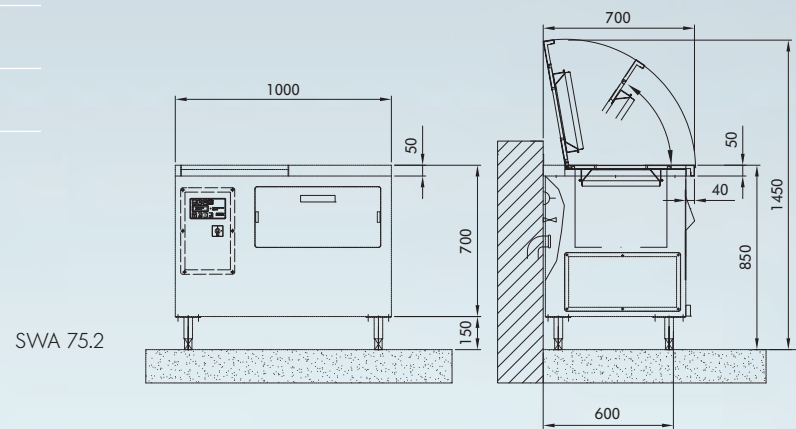
AlexanderSolia
FOOD
PROCESSING

Alexanderwerk **SOLIA**

**DIE SWA 75.2
FÜR DEN MITTLEREN DURCHSATZ BIS 100 kg/h**

DATEN UND FAKTEN

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schukostecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min ⁻¹	0-600 stufenlos
Min. Wasserverbrauch pro Waschgang (l)	ca. 5-6
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	105
Abmessung (L x B x H)	1000 x 700 x 850 mm
Korbmaß (RD x T)	370 x 290 mm
Gewicht (kg)	120



SWA 75.2

VERARBEITUNGSKAPAZITÄTEN

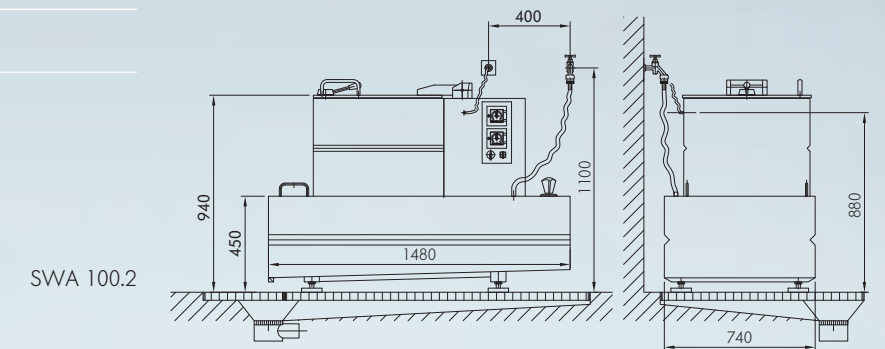
Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg – ca.	Köpfe ca.	Std./kg – ca.	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	0,9-1,1	3-4	> 31	2
Lollo Rosso	1,0-1,2	4-5	> 34	2
Feldsalat	1,1-1,4		> 40	2
Endivien geschnitten	> 2,3	5-6	> 65	2
Tomaten	7,0-8,5		> 340	1
Äpfel	7,5-9,0		> 360	1
Erdbeeren	3,5-4,2		> 170	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 75.2 verarbeitet werden können:
Eissalat, Radicchio, Kresse, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

**DIE SWA 100.2
FÜR DEN GROSSEN DURCHSATZ BIS 200 kg/h**

DATEN UND FAKTEN

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schukostecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 3/4"
Wasserablauf	über Bodenrinne
Leistung (kW)	1,5
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min ⁻¹	0-600 stufenlos
Min. Wasserverbrauch pro Waschgang (l)	ca. 8-10
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	330
Abmessung (L x B x H)	1480 x 740 x 940 mm
Korbmaß (RD x T)	500 x 220 mm
Gewicht (kg)	250



SWA 100.2

VERARBEITUNGSKAPAZITÄTEN

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg – ca.	Köpfe ca.	Std./kg – ca.	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	1,5-1,7	7-9	> 48	2
Lollo Rosso	1,7-1,9	8-10	> 53	2
Feldsalat	1,7-2,1		> 59	2
Endivien geschnitten	> 3,5	8-11	> 100	2
Tomaten	10,0-12,0		> 480	1
Äpfel	11,0-13,0		> 500	1
Erdbeeren	5,0-6,5		> 260	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 100.1 verarbeitet werden können:
Eissalat, Radicchio, Kresse, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.