



A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. MALIBU
COMPACT WASHING SYSTEM
SISTEMA DI LAVAGGIO COMPATTO

MALIBU

COMPACT WASHING SYSTEM
SISTEMA DI LAVAGGIO COMPATTO



WASHING/
TREATMENT
LAVAGGIO/
TRATTAMENTO



available for:
BABY LEAF • SALAD • VEGETABLES
MUSHROOMS • FRUITS

disponibile per:
BABY LEAF • INSALATA • VERDURA
FUNGHI • FRUTTA

The Malibu compact washing system is suitable to simultaneously wash and treat small quantities of products in one, two, or three independent sections. This washer complies with the most stringent standards of hygiene, health, and safety, and it has been strategically designed for catering companies and the foodservice market. The working principle is the following: an operator places the plastic basket onto the holding unit that, once activated by a start button, moves downwards gently and effectively submerging the basket with the product in the water. While lowering, the top lid closes the basket and the washing or treatment cycle is initiated, activating the blower for generating gentle turbulence in the water. At the end of the cycle, which is operator selected by time and blowing action, the basket is automatically lifted up and it is presented to the operator for removal.

The main advantages and features of the system are:

- Possibility to wash both floating and non-floating products.
- Adjustable washing time and air blowing level to obtain the maximum flexibility.
- Compact unit that fits in a small area.
- Utilization of the same type of basket of the manual spin dryer model Tornado.
- Many available options – the machine can be customized according to client's requirements.
- Easy regulation of the working parameters.

Il sistema compatto Malibu è adatto al lavaggio ed al trattamento di piccole quantità di prodotto in una, due o tre sezioni indipendenti. Questa lavatrice rispetta le più severe norme in materia di igiene, salute alimentare e sicurezza ed è stata strategicamente pensata per le aziende operanti nell'ambito del catering e nel settore del foodservice. Il suo principio di funzionamento è il seguente: un operatore posiziona il cesto in plastica sul piatto di supporto all'interno della vasca. Premendo il pulsante di avvio il supporto si abbassa immergendo gentilmente ed efficacemente il cesto carico di prodotto all'interno dell'acqua. Durante la fase di immersione del cesto, il coperto superiore si chiude ed il ciclo di lavaggio e/o trattamento inizia attivando un ventilatore che genera una delicata turbolenza all'interno dell'acqua. Una volta terminato il ciclo di lavorazione, selezionato dall'operatore in base al tempo e al livello di borbottaggio desiderato, il cesto si solleva automaticamente e viene presentato all'operatore per essere successivamente rimosso.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Possibilità di lavare sia prodotti flottanti che non.
- Il tempo di lavaggio e il livello di borbottaggio sono regolabili per ottenere un alto grado di flessibilità.
- Unità compatta che può essere installata in uno spazio esiguo.
- Utilizzazione dello stesso tipo di panierino della centrifuga modello Tornado.
- Decine di optional disponibili con la possibilità di personalizzare il modello a seconda delle specifiche esigenze del Cliente.
- Facile regolazione dei parametri di processo.

	MALIBU 1	MALIBU 2	MALIBU 3
Installed power / Potenza installata	0,75 kW	0,75 kW	1,5 kW
Dimensions / Dimensioni	47 $\frac{1}{4}$ X 43 $\frac{3}{16}$ X H. 82 $\frac{43}{64}$ In 1200 x 1100 x H.2100 mm	51 $\frac{3}{16}$ X 51 $\frac{3}{16}$ X 64 $\frac{9}{64}$ In 1300x1300x H.1650 mm	51 $\frac{3}{16}$ X 71 $\frac{1}{16}$ X 64 $\frac{9}{64}$ In 1300x1805x1650 H. mm