

# TUNNEL DÉSINFECTION DES CHARIOTS



Équipement conçu pour le aseptisé et la désinfection des chariots

## 1. CONCEPTION, CONSTRUCTION ET COMPOSANTS



Le tunnel de désinfection est une cabine de aseptisé et de désinfection pouvant accueillir plus de 30 chariots par heure et répondant aux normes d'hygiène les plus strictes du marché.

Le tunnel est disponible pour 1, 3 ou 5 chariots.

### **Plus que des chariots de blanchisserie**

Grâce au système de contrôle PLC (jusqu'à 50 programmes), à la disposition spécifique des asperseurs et à une gamme complète d'options, telles que la batterie vapeur, le tunnel peut être utilisé pour aseptisé et désinfecter une multitude de conteneurs, de récipients et d'objets.

La station de désinfection est entièrement construite en acier inoxydable AISI304 et possède une double chambre pour une meilleure isolation.

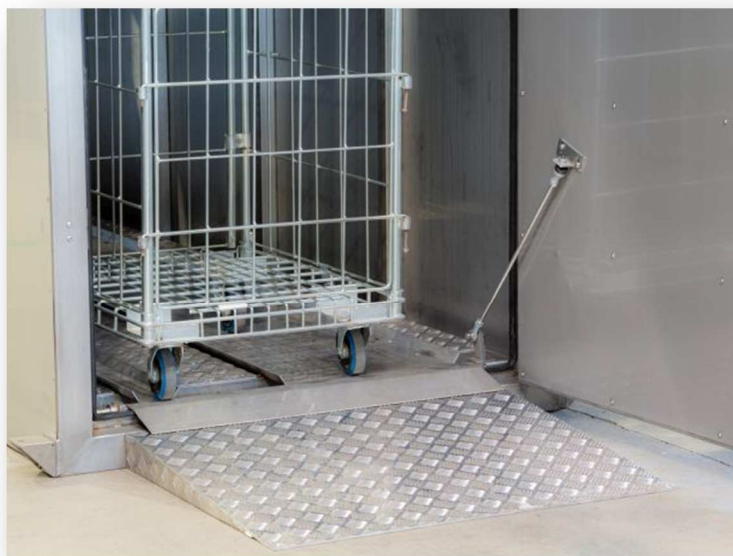
Elle est conçue comme une barrière sanitaire : elle est préparée pour être montée sur un mur sanitaire et possède deux côtés, l'un pour le chargement et l'autre pour le déchargement. La machine est dotée d'un dispositif d'interconnexion qui empêche l'ouverture simultanée des deux portes, ce qui garantit et maintient l'intégrité hygiénique.

Elle est dotée de guides inférieurs en acier inoxydable perforés pour une meilleure évacuation de l'eau. Ces guides s'adaptent à différentes tailles de chariots.

Elle dispose d'une sécurité interne, permettant d'arrêter le cycle de la machine à tout moment.

Elle dispose d'un système d'extraction des buées et des résidus chimiques avant l'ouverture des portes.

Rampes d'entrée-sortie fabriquées en aluminium.  
(Pas de travaux de génie civil requis)



**En option :**

→ Possibilité d'installer un circuit continu avec chaîne d'entraînement des chariots, avec option de séchage automatique des chariots.

→ Terminal à écran tactile dans la zone propre.

→ Déchargement automatique des chariots avec levage de rampe intérieure.

→ Deux portes pneumatiques automatiques, l'une pour le côté propre et l'autre dans la zone sale, de sorte que les deux portes ne soient jamais ouvertes en même temps, ce qui évite la contamination entre les salles.

## 2. SYSTÈME DE GESTION



Le système de gestion est contrôlé par un terminal à écran tactile avec PLC.

Le contrôleur programmable permet à l'utilisateur de configurer différents programmes de désinfection en fonction des besoins de la blanchisserie, ainsi que la traçabilité complète du processus.

Il est équipé d'un grand écran couleur, qui donne à l'utilisateur la possibilité de programmer et de sauvegarder les données de chaque cycle de lavage. Cela lui donne la possibilité de générer un rapport de nettoyage et de désinfection le moment venu.



En option, il dispose d'un lecteur de code-barres ou QR qui permet la traçabilité de tous les chariots, en envoyant les données avec les courbes de température et de produit à un PC.



### 3. ASEPTISÉ - DÉSINFECTION



**ENTRÉE CHARIOT SALE**



**SORTIE CHARIOT PROPRE**

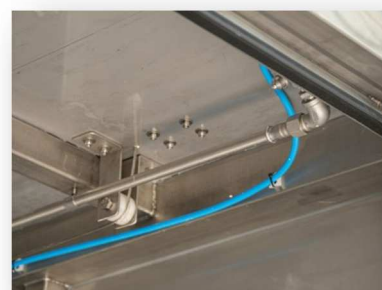


## 4. SYSTÈMES DE DÉSINFECTION



### Désinfection totale des surfaces

Le système d'aspenseurs au plafond et sur les deux côtés est conçu de manière à recouvrir complètement toutes les surfaces des chariots et des conteneurs. Les aspenseurs sur le plancher de la cabine font partie de l'équipement standard et assurent également la désinfection du fond du chariot.



### Désinfection chimique

La cabine de désinfection offre la possibilité de doser jusqu'à 4 produits de désinfection, en fonction des besoins de chaque blanchisserie et de chaque type de désinfection.

Les buses spéciales vaporisent le produit en générant un nuage biocide qui enveloppe le chariot. Cela garantit que le produit sera déposé sur le dessus de celui-ci et qu'il sera désinfecté.

Les temps d'attente pour la descente du nuage et les temps d'extraction sont programmables, garantissant ainsi que le produit est injecté à la température à laquelle il est approuvé pour une efficacité maximale.

ACJ installe une pompe doseuse qui permet d'ajuster le pourcentage de mélange de produit et d'eau. Grâce à cela, nous pouvons garantir que le produit vaporisé correspond à la proportion adaptée permettant une désinfection parfaite.

### **Désinfection thermique**

La désinfection thermique s'effectue en injectant de la vapeur dans la cabine par le biais des asperseurs, ce qui assure une distribution uniforme de la vapeur et donc de la température dans la cabine.

La température de la cabine et la durée sont programmables.

Il est possible de programmer la température jusqu'à 90 °C, ce qui répond aux conditions d'une désinfection thermique complète.

## 5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



Le tunnel est une unité autonome qui ne nécessite que de la vapeur, de l'air, de l'électricité et des détergents.



Tous les composants techniques sont situés à l'intérieur de la machine et sont accessibles à travers ses grandes portes. De plus, tous les composants se trouvent sur un côté, de sorte que la machine peut être montée très près d'un mur sur un côté.

Les buses de pulvérisation sont réparties au plafond et comportent de larges angles de pulvérisation.



Le système de levage des guides permet de décharger les chariots sans avoir à entrer dans la cabine et facilite la sortie automatique des chariots.



	1-C	3-C	5-C
<b>Puissance électrique</b>	5,5 kw	7,5 kw	8
<b>Raccordement électrique</b>	III-N-T	III-N-T	III-N-T
<b>Raccordement à l'eau</b>	3/4"	1"	5/4"
<b>Pression de l'eau</b>	3 à 7 bar	3 à 7 bar	3 à 7 bar
<b>Raccordement à l'air comprimé</b>	1/2"	1/2"	1/2"
<b>Pression de l'air comprimé</b>	4 à 5 bar	4 à 5 bar	4 à 5 bar
<b>Raccordement de la vapeur</b>	3/4"	1"	5/4"
<b>Pression de la vapeur</b>	4 à 6 bar	4 à 6 bar	4 à 6 bar
<b>Évacuation</b>	D. 110	D. 110	D. 110
<b>Consommation d'eau par cycle (option)</b>	40 à 60 L	90 à 140 L	120 à 200 L
<b>Nombre de programmes</b>	25	25	25
<b>Longueur</b>	1500 mm	1500 mm	1500 mm
<b>Largeur</b>	1300 mm	1300 mm	1300 mm





[www.acjsystems.com](http://www.acjsystems.com)