



COLUSSI ERMES
Advanced Washing Systems

PAN WASHER DRYERS

COLUSSI ERMES
Via Valcunsat 9, Casarsa Della
Delizia, PN - Italy
Tel +39043486309 -
email info@colussiermes.com



Automatic systems designed to wash and sanitize pans, for both continuous systems and stand-alone system or even on racks. Designed specifically for the confectionery sector, the Colussi Ermes pan washing systems are constructed according to extremely high quality protocols and can be customized based on the technical-production requirements of the customer. Equipped with high pressures to ensure complete removal of any residue, they ensure the perfect integrity of the product even after numerous washing cycles. The Colussi Ermes pan washing systems are available in the tunnel or cabin versions, with variable capacities and equipped with manual or automatic loading and unloading functions. These systems can be customized allowing them to be inserted directly into the production line. These pan washing systems ensure maximum hygiene, eliminating any bacteria, even the most aggressive, according to pharmaceutical/hospital hygiene standards.

PLUS

- Washing capacity up to 900-1000 pans/hour.
- Possibility of washing pans of different shapes and types, of different heights and dimensions.
- Maximum hygiene and impeccable microbiological results, preserving the integrity of the pans.
- Perfect washing for immediate re-use in the production process.

The pan washing systems are automatic and have been designed to meet any production requirement, according to the highest quality standards:

- Small tunnels or cabins which offer customized washing cycles for limited quantities of pans, with maximum hygiene.
- Medium sized tunnels, stand-alone or in-line, to wash up to 400 pans/hour.
- The high-tech multi-phase tunnel systems, for industrial use, designed with multiple tracks for extremely high hourly washing and drying capacity, up to 900-1000 pans/hour.

Colussi Ermes is global leader in the design and production of tailor made washing machines for the food industry, having realized over 5000 machines worldwide. Experience, research and know-how have all contributed to ensuring that the company, over the years, has become specialised not only in the bakery, confectionary, chocolate, meat, dairy, fruit & vegetables, poultry and fishery sectors but also in more complex fields such as the pharmaceutical, hospital, logistics and automotive sectors.

COLUSSI ERMES
Via Valcunsat 9, Casarsa Della
Delizia, PN - Italy
Tel +39043486309 -
email info@colussiermes.com



Automatische Wasch- und Desinfektionsanlagen für Backbleche und -formen, angeboten als Anlagen mit Dauerbetrieb oder stand-alone, auch auf Wagen. Die eigens für den Süßwarenssektor konzipierten Backblechwaschanlagen werden nach höchsten Qualitätsprotokollen und den technisch-produktiven Erfordernissen des Kunden spezifisch angefertigt. Sie sind mit Hochdrucksystemen ausgestattet, die jeden Rückstand entfernen und gewährleisten die perfekte Integrität des Produkts auch nach zahlreichen Waschgängen.

Die Backblechwaschanlagen von Colussi Ermes stehen als Tunnel- oder als Kabinenanlagen mit variabler Kapazität zur Verfügung und sind mit Optionen zum manuellen oder automatischen Be- und Entladen ausgestattet. Es sind personalisierte Lösungen für das direkte Einfügen der Anlage in die Produktionslinie vorgesehen. Diese Backblechwaschanlagen garantieren höchste Hygiene bei der Behandlung; sie entfernen jede Art von Bakterien, auch sehr aggressive, nach den Hygienestandards des Pharma- und Krankenhaussektors.

PLUS

- Waschkapazität bis 900-1.000 Bleche bzw. Formen/Stunde.
- Es können verschiedenartige Bleche und Formen mit abweichenden Höhen und Abmessungen gewaschen werden.
- Höchste Hygiene und einwandfreie mikrobiologische Ergebnisse unter Beibehaltung der Unversehrtheit der Bleche bzw. Formen.
- Perfektes Waschen für eine sofortige Wiederverwendung im Herstellungsprozess.

Unsere automatisierten Backblechwaschanlagen sind dafür ausgelegt, jeder Produktionserfordernis nach höchsten Qualitätsstandards gerecht zu werden:

- Kleine Tunnel oder Kabinen, die personalisierte Waschzyklen für geringe Backblechmengen mit höchster Hygienesicherheit bieten.
- Mittlere Tunnel, stand-alone oder in Reihe geschaltet, zum Waschen von 400 Blechen bzw. Formen/Stunde.
- Große Hightech-Tunnelanlagen mit mehreren Waschphasen für industriellen Gebrauch, ausgestattet mit mehreren Bahnen für sehr hohe Wasch- und Trockenkapazitäten bis 900-1.000 Formen bzw. Bleche/Stunde.

Colussi Ermes ist mit 5.000 weltweit installierten Anlagen der marktführende Hersteller von maßgeschneiderten Waschanlagen für den Lebensmittelbereich. Erfahrung, Forschung und Know-how haben im Laufe der Jahre zu einer Spezialisierung geführt, die neben dem Schokoladen-, Bäckerei-, Konditorei-, Fleisch-, Käse-, Süßwaren-, Obst- und Gemüse-, Geflügel- und Fischmarkt auch komplexe Sektoren wie jene der Pharma-, Logistik- und Automobilindustrie und den Krankenhausbereich umfasst.