

La vasca di trattamento è utilizzata per prevenire l'ossidazione della frutta ed è ideale per la lavorazione di mele, pere, kiwi, ananas, melone, arance, etc ed altri tipi di frutta intera e tagliata.

Grazie all'opzionale unità di controllo della conducibilità e al sistema di dosaggio, la vasca viene ad essere un ottimo alleato nelle lavorazioni di frutta che richiedono una shelf-life.

Il frutto, infatti, viene immerso in una sostanza in grado di proteggerne la fragranza ed il colore evitando il rischio di ossidazione.

Il sistema è stato progettato in modo da ridurre al minimo la quantità di acqua nella vasca e quindi la percentuale di sostanza additiva, garantendo tuttavia i minuti di immersione della frutta.

La vasca e i nastri trasportatori sono stati studiati affinché la pulizia e la manutenzione avvengano in tempi brevissimi, riducendo al minimo i costi di manodopera.

Costruita secondo la Direttiva Macchine 2006/42/CE e seguenti.

Vantaggi

- Ridotta quantità acqua per il trattamento
- Possibilità di trattare frutta flottante e non
- Tempo di trattamento facilmente regolabile
- Disponibile su ruote per renderla facilmente trasportabile
- Opzionale disponibili: misuratore di conducibilità dell'acqua e dosatore automatico per antiossidante

Dipping system for fresh processed fruits which avoids anti-oxidation, like brown or black discoloration effects. It is suitable for the treatment of apples, pears, kiwis, pineapples, melons, oranges, etc and other fruits in their whole and cut varieties.

Thanks to the optional units of the measuring system for conductivity value and dosing system for freshness retainer, the tank is an excellent help in fruits processing which require shelf-life extension. The fruit is dipped in a freshness retainer which is able to protect its fragrance and color avoiding the risk of oxidation.

The system has been designed to use the minimum quantity of water in the main tank and therefore the percentage of freshness retainer, guaranteeing minutes of fruit dipping.

The tank and the conveyor belts have been studied for a fast and effective cleaning and maintenance, reducing the costs of manpower to a minimum.

Made according to regulations 2006/42/EC and followings.

Advantages

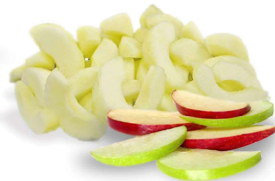
- Low water quantity for treatment
- Possibility to wash both floating and not floating fruit
- Adjustable washing time
- Available on wheels to make it easily moveable
- Available options: Measuring system for water conductivity value and dosing system for freshness retainer

Le parti principali che compongono la vasca sono:

1. Vasca;
2. Nastro d'immersione prodotto con inverter per regolazione velocità;
3. Nastro recupero prodotto;
4. Vasca riciclo acqua e pompa;
5. Soffiante;
6. Sistema di controllo conducibilità;
7. Sistema di dosaggio.

The universal system is composed of:

1. Universal dip tank;
2. Dip conveyor belt for fruits;
3. Conveyor belt for fruits;
4. Tank for water recirculation and pump;
5. Air blower unit;
6. Measuring system for conductivity control;
7. Dosing system to dose freshness retainer.



CARATTERISTICHE TECNICHE	VT500	TECHNICAL FEATURES
Dimensioni vasca circa mm (pollici)	2200 x 905 (86.6 x 35.6")	Tank dimensions about mm (in)
Dimensione totale circa mm (pollici)	3400 x 1000 (134 x 40")	Total dimensions about mm (in)
Potenza installata kW	4	Installed power kW
tempo di immersione minuti	1 - 4	Dipping time minutes
Capacità acqua circa l riciclo acqua circa l	130 80	Water capacity about l recirculating tank about l
Trattamento frutta	mela intera, a spicchi, a cubetti, a fette, cubettoni melone, ananas, etc.	Product to treat whole apples, wedges and chunks/cubes, melon, pineapple, etc.

Sistema de inmersión para frutas recién procesadas que previene la oxidación de las frutas, y manchas de decoloración marrones o negras. Este sistema es valido para el tratamiento de manzanas, peras, kiwis, piñas, melones, naranjas y otras frutas en sus variedades de fruta entera o troceada. Gracias a las unidades opcionales del sistema de medidas para el valor de conductividad y el sistema de dosificado del retenedor de frescor, el tanque es una ayuda excepcional para el procesado de frutas que requieren extensión de conservación. La fruta se sumerge en el retenedor de frescor que protege su fragancia y color evitando el riesgo de oxidación. El sistema ha sido diseñado para usar una cantidad mínima de agua en el tanque principal, usando así un pequeño porcentaje de retenedor de frescor, garantizando minutos de inmersión de la fruta.

El tanque y las cintas han sido estudiados para un mantenimiento y limpieza rápido y efectivo reduciendo los costes de mano de obra a un mínimo.

Construido según la directiva de máquinas 2006/42/CE y siguientes.

Ventajas

- Se necesita poca cantidad de agua para el tratamiento
- Posibilidad para lavado de frutas flotantes y no flotantes
- Tiempo de lavado modificable
- Disponible con ruedas para facilidad de movimiento
- Opciones disponibles: Sistema de medición para el valor de conductividad del agua y sistema de dosificado para el retenedor de frescor

El sistema universal está compuesto por:

1. Tanque universal de inmersión;
2. Cinta para inmersión para frutas;
3. Cinta de transporte para frutas;
4. Tanque para la recirculación de agua y bomba;
5. Unidad de soplado de aire;
6. Sistema de medición y control para el valor de conductividad;
7. Sistema de dosificación para el retenedor de frescor.



Die Tauch-System-Behandlung dient zur Vermeidung von Oxidation der frisch verarbeiteten Früchte, wie Braun- oder Schwarzverfärbung. Es wird eingesetzt zur Behandlung von Äpfeln, Birnen, Kiwis, Ananas, Melonen, Orangen und anderen geschnittenen und ganzen Obst-Sorten. Durch die optionale Anlage zur Messung und Kontrolle der Leitfähigkeit und durch die Dosierung der Frischhalte-Mittel (Antioxidanten) ist das Tauch-System eine hervorragende Hilfe, um die Haltbarkeit der verschiedenen Obst-Sorten zu verlängern. Die Früchte werden im Tauchbecken mit dem Frischhalte-Mittel eingetaucht, um Geschmack, Geruch und Aussehen der Früchte zu erhalten und damit die Oxidation zu vermeiden. Das Tauch-System ist speziell dafür entwickelt worden, um die benötigte Wassermenge im Behandlungsbad minimal zu halten und damit eine niedrige Dosierungsmenge des Frischhalte-Mittels zu erreichen und auch eine optimale Eintauchzeit von Minuten zu garantieren. Das Tauch-System mit seinen Förderbändern ist für eine schnelle und effektive Reinigung und Wartung vorgesehen, um den Arbeitsaufwand und die Kosten hierfür auf ein Minimum zu beschränken.

Gebaut gemäss den Maschinenrichtlinien 2006/42/EC und folgende.

Vorteile

- Geringe Wassermenge für Tauch-Behälter zur Behandlung
- Behandlung von im Behandlungsbad schwimmenden und nicht schwimmenden Früchten
- Einstellbare Behandlungsdauer
- Erhältlich auf Rädern, um die Beweglichkeit zu erleichtern
- Wählbare Optionen: Mess-System zur Kontrolle und Messung der Leitfähigkeit und Dosierungs-System für Frischhalte-Mittel

Dieses Universal-Tauch-System besteht aus folgenden Komponenten:

1. Universal-Tauch-Behälter;
2. Förderband im Tauch-System für Obst;
3. Förderband außerhalb des Tauch-Systems für Obst;
4. Wasser-Tank für Wasserumlauf und Pumpe;
5. Luft-Gebläse-Anlage;
6. Mess-System zur Kontrolle und Messung der Leitfähigkeit;
7. Dosierungs-System für Frischhalte-Mittel.

