



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



EN - IT

mod. CAMEL

CONTINUOUS FLOW PATENTED WASHING AND TREATMENT SYSTEM
SISTEMA BREVETTATO DI LAVAGGIO E TRATTAMENTO IN CONTINUO

CAMEL

CONTINUOUS FLOW PATENTED WASHING AND TREATMENT SYSTEM
SISTEMA BREVETTATO DI LAVAGGIO E TRATTAMENTO IN CONTINUO



WASHING/
TREATMENT
LAVAGGIO/
TRATTAMENTO



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

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

The Camel system gently transports even the most fragile products, while maintaining quality levels well within the most stringent hygienic specifications. This revolutionary design utilizes the proven technology of the closed pipe flume concept without the use of a centrifugal pump for product movement. In this closed flume, the product contact time with the sanitizing water solution is accurately controlled, guaranteeing full submersion and a precise treatment time. Its compact design makes it easy to retrofit existing operations with limited space, while improving the washing operations and minimizing water requirements.

The main advantages and features of the machine are:

- Each system is custom designed -with many available options- to suit each specific product and facility requirements.
- Excellent washing and treatment quality.
- Easy regulation of the washing and treatment parameters managed from PLC with touchscreen display.
- High reduction of the treatment additives.
- Easy clean up with complete access to piping through sanitary pipes and valves.
- Possibility to wash both floating and non-floating products (i.e. salads, shredded carrots, diced onions, and several types of fruit).

Il sistema Camel è stato concepito per il trasporto dei prodotti più fragili, mantenendo nel contempo livelli di qualità elevati, nel rispetto delle più stringenti specifiche. Questo sistema rivoluzionario utilizza la tecnologia consolidata del trasporto in tubazione senza impiegare una pompa centrifuga per la movimentazione. All'interno della tubazione il tempo di contatto con la soluzione disinfettante è controllato con precisione, garantendo la completa immersione del prodotto ed un preciso tempo di trattamento. La configurazione compatta rende il sistema adatto ad un agevole inserimento in impianti esistenti con spazio limitato, migliorando nel contempo le operazioni di lavaggio e riducendo in maniera considerevole il consumo d'acqua.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Ogni sistema è costruito su misura – con una numerosa serie di optional – per adattarsi a qualsiasi prodotto e necessità dell'impianto.
- Eccellente qualità di lavaggio e trattamento.
- Facile regolazione dei parametri di lavaggio e trattamento gestiti dal PLC tramite un pannello operatore.
- Riduzione considerevole degli additivi di disinfezione.
- Agevole accesso alla tubazione tramite tubi di pulizia e valvole.
- Possibilità di lavare prodotti ottanti e non (ad esempio insalate, carote alla julienne, cipolle a cubetti, diversi tipi di frutta,...).

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed