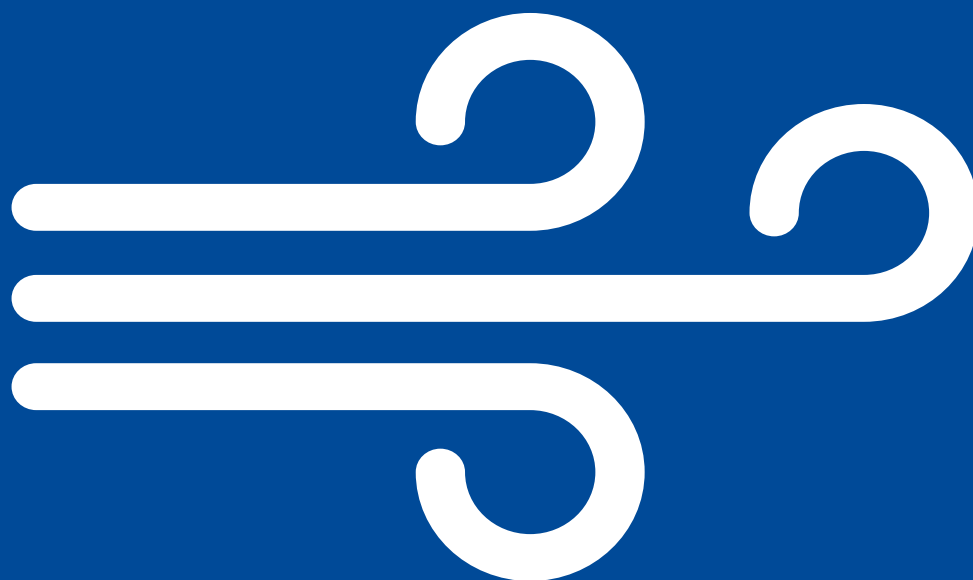




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. DEWATERING MS

HIGH-PERFORMANCES THREE STAGES DEWATERING
SISTEMA DEWATERING A TRE STADI AD ALTE PRESTAZIONI

DEWATERING MS



HIGH-PERFORMANCES THREE STAGES DEWATERING
SISTEMA DEWATERING A TRE STADI AD ALTE PRESTAZIONI

DRYING
ASCIUGATURA/
SGRONDATURA



available for
SALAD • VEGETABLES • BABY LEAF
FRUITS • BERRIES • SPROUTS
TOMATOES • STRAWBERRIES

disponibile per:
INSALATA • VERDURE • BABY LEAF
FRUTTA • FRUTTI DI BOSCO • GERMOGLI
POMODORI • FRAGOLE

The latest patented version of this dewatering system was designed to be especially suitable for water removal from various fresh vegetable and fruit products in the foods industry (e.g. leafy items, cherry tomatoes, diced tomatoes, snap peas, broccoli florets, strawberries, berries, pieces of fruit, sliced mushrooms, etc.). The unit can also improve shelf-life, enhance end product quality, and minimize mechanical stress. It has been engineered with simplicity, versatility, and cleanliness in mind, focusing on an enhanced hygienic design. It is mainly composed of three flexible mesh belt overlapping conveyors. Each belt is provided with suction mouths and rotating adjustable beaters to shake the product and facilitate the water separation. The fans are placed in a soundproof cabinet to contain the noise in the working environment and the conveyor belts are easily accessible for cleaning.

The main advantages and features of the system are:

- Dry very delicate and fragile products – also operates well with mixed ones.
- Continuous operation.
- Available for a wide variety of products and applications.
- Model can be tailored to several sizes and configurations to meet individual customer requirements.
- Designed and manufactured according to the most stringent sanitation criteria to ensure effective and efficient cleaning.

La nuova versione brevettata del sistema dewatering è idonea a rimuovere l'acqua dalla superficie di varie tipologie di frutta e verdura fresche (come prodotti in foglia, pomodorini, pomodori a cubetti, fagiolini, oretti di broccoli, fragole, frutti di bosco, frutta cubettata, funghi a fette, ecc.). La macchina è anche utilizzata per prolungare la shelf-life e per migliorare la qualità del prodotto finito, il quale non viene sottoposto a sollecitazioni meccaniche. Progettato ponendo una particolare attenzione a semplicità, versatilità e pulizia, questo sistema dal design igienico è essenzialmente costituito da tre nastri monofilo flessibili e sovrapposti tra loro. Ogni nastro è dotato di sistemi di aspirazione e di battitori rotanti per scuotere il prodotto e facilitare la separazione dell'acqua. I ventilatori sono installati in armadi insonorizzati per ridurre l'emissione di rumore nell'ambiente circostante; i nastri sono facilmente accessibili per le operazioni di pulizia.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Possibilità di asciugare prodotti molto fragili e delicati – anche mescolati tra loro.
- Continuità della lavorazione.
- Massima flessibilità per un'ampia varietà di prodotti ed applicazioni.
- Disponibile in varie dimensioni e configurazioni per adattarsi alle esigenze del cliente.
- Progettato e realizzato nel rispetto dei principi di sanificazione che assicurano una pulizia effettiva ed efficiente.

Installed power / Potenza installata	Custom designed
Dimensions / Dimensioni	Custom designed