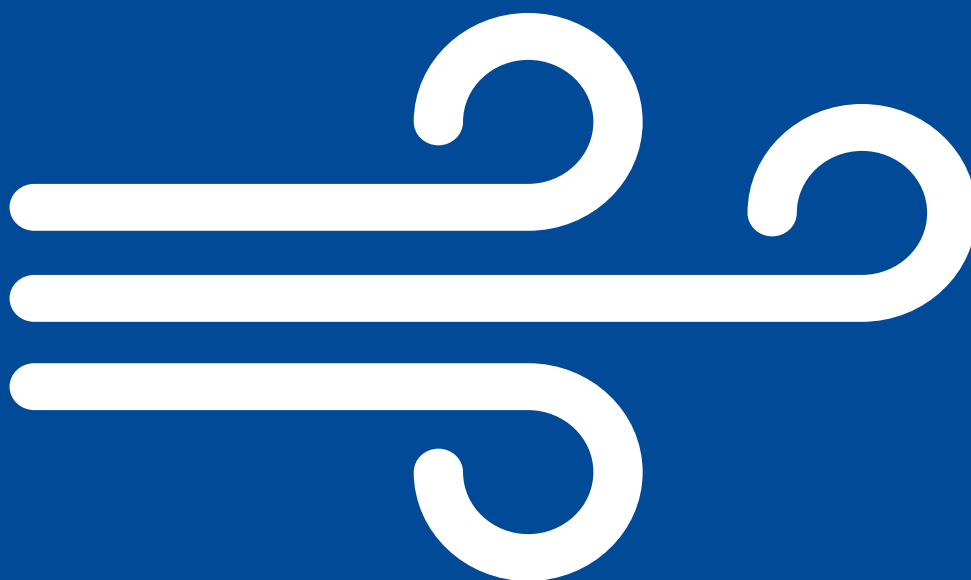




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING  
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

---



EN - IT

---

**mod. DEWATERING PLUS**

ENHANCED DEWATERING SYSTEM  
SISTEMA DEWATERING POTENZIATO

# DEWATERING PLUS



ENHANCED DEWATERING SYSTEM  
SISTEMA DEWATERING POTENZIATO

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 is designed to be especially suitable for water removal from various fresh vegetable and fruit products in the foods industry (e.g. cherry tomatoes, diced tomatoes, snap peas, broccoli florets, strawberries, berries, pieces of fruit, sliced mushrooms, etc.). The dewatering process consists of a combination of blowers (available in various sizes) which draw a vacuum below the mesh belt. A group of adjustable product agitators placed before the plenum slots guarantee optimum product distribution and uniform product depth across the belt. In this specific configuration, air fans (easily opened for cleaning) and ducts also blow air around the products, enhancing the performance of the system and improving efficiency of the dewatering process. This enhanced model is a highly efficient drying system, which can also help to improve shelf-life, enhance finished product quality, and minimize mechanical stress.

The main advantages and features of the system are:

- Dry very delicate and fragile products – also operates well with mixed ones.
- Continuous operations.
- Provides for a wide variety of products and applications.
- Designed and manufactured according to the most stringent sanitation criteria to ensure effective and efficient cleaning.

La nuova versione brevettata del dewatering è idonea a rimuovere l'acqua dalla superficie di varie tipologie di frutta e verdura fresche (come pomodorini, pomodori a cubetti, fagiolini, fioretti di broccoli, fragole, frutti di bosco, frutta cubettata, funghi a fette, ecc.). Il sistema è composto da una serie di aspiratori (disponibili in varie misure) che generano un vuoto sotto il nastro mono lo in combinazione con un gruppo di sbattitori regolabili situati prima delle bocche di aspirazione. Questo permette di garantire una distribuzione ottimale del prodotto ed uno spessore uniforme dello stesso lungo tutto il nastro. In questa speciale configurazione sono presenti anche dei ventilatori (apribili, per favorirne la pulizia) collocati sopra il nastro che soffiano aria sul prodotto, aumentando la resa della macchina ed incrementando l'efficacia del processo di sgrondamento. Per le sue caratteristiche il nostro modello di dewatering viene utilizzato per prolungare la shelf-life e per migliorare la qualità del prodotto finale che non viene sottoposto a stress meccanici.

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.
- 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