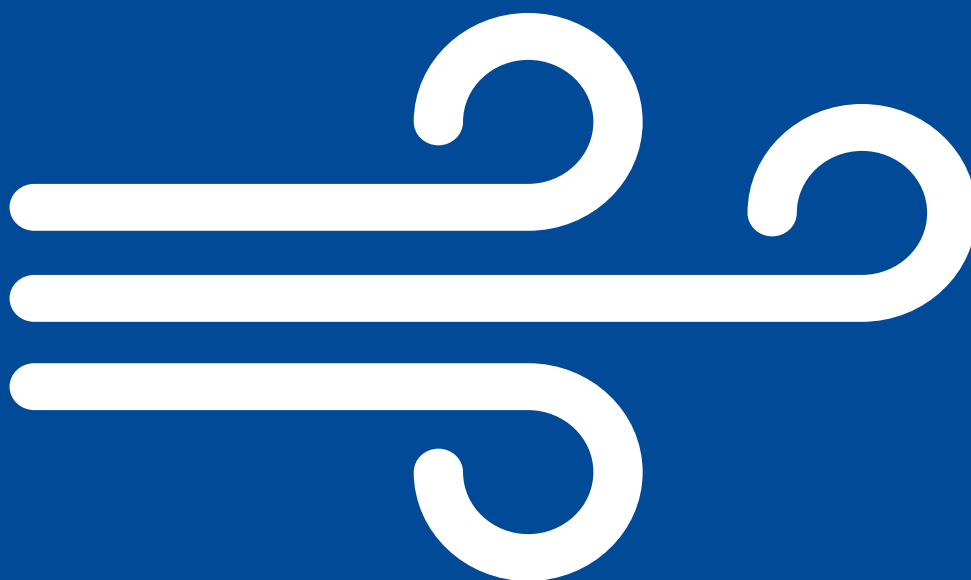




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. DEWATERING
DEWATERING SYSTEM
SISTEMA DEWATERING

DEWATERING

DEWATERING SYSTEM
SISTEMA DEWATERING



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.). This versatile model provides an excellent solution for dewatering products in the fresh and fresh-cut industries, and can also be operated to increase efficiencies in freezing tunnels, to recover fruit treatment liquids, and as a practical application in dehydrated food processing facilities. This model is a highly efficient drying system which can also help to improve shelf-life, enhance quality of the final product, 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 operation.
- Provides 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 pomodorini, pomodori a cubetti, fagiolini, fioretti di broccoli, fragole, frutti di bosco, frutta cubettata, funghi a fette, ecc.). Questo sistema versatile è utilizzato per sgrondare prodotti destinati al fresco ed alla quarta gamma ma può essere anche usato per incrementare l'efficienza dei tunnel di surgelazione, per recuperare i liquidi impiegati per il trattamento della frutta e negli impianti di disidratazione. Per le sue caratteristiche il nostro modello di dewatering viene utilizzato per prolungare la shelf-life e per migliorare la qualità del prodotto finito, il quale non viene sottoposto a sollecitazioni meccaniche.

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