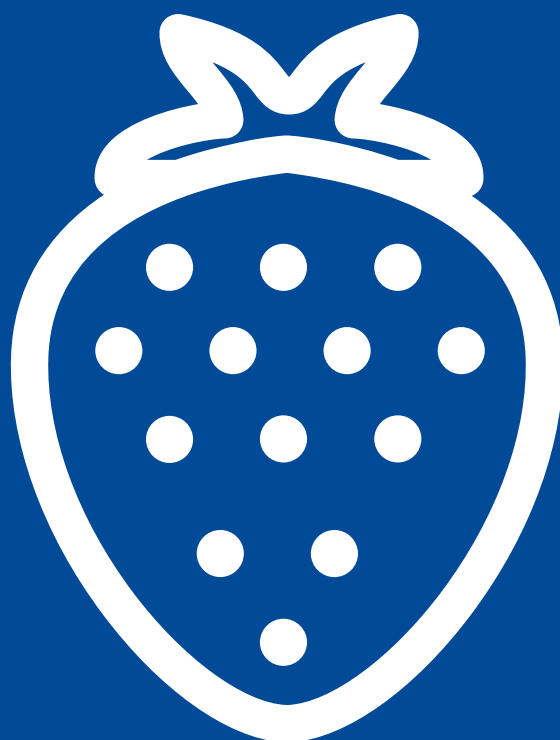




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING  
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

---



---

EN - IT

**mod. SANTORINI**

WASHING AND TREATING FOGGING SYSTEM  
SISTEMA DI LAVAGGIO E TRATTAMENTO A NEBULIZZAZIONE

# SANTORINI

WASHING AND TREATING FOGGING SYSTEM  
SISTEMA DI LAVAGGIO E TRATTAMENTO A NEBULIZZAZIONE



FRUIT  
FRUTTA



available for:  
STRAWBERRIES • MUSHROOMS  
GRAPES • TOMATOES

disponibile per:  
FRAGOLE • FRUTTI DI BOSCO  
FUNGHI • POMODORI

Innovative system suitable to wash and treat every type of delicate product that cannot be plunged into water (i.e. tomatoes, mushrooms and several types of fruit like strawberries, berries, etc.). The product is conveyed by a flexible mesh belt in a dedicated area that is equipped with a special type of nozzle. Through this, the product is completely wrapped by a dense fog of water or of a combination of water-disinfectant. The liquid quantity and the washing time can be easily adjusted, allowing an extremely easy operability of the unit and of the parameters.

The main advantages and features of the system are:

- Washing time very accurate (variable belt speed).
- Uniform washing quality thanks to specially designed nozzles, allowing the entire surface of the product to be covered.
- Optimal use of the disinfectants with no waste.
- Washing with many different solutions (simultaneously).
- Easy cleaning operations.
- Available with a final drying section incorporated in the unit.
- Available on casters for mobility and plant layout flexibility.

Sistema innovativo per il trattamento ed il lavaggio di tutti i prodotti delicati per i quali è sconsigliata l'immersione in acqua (come pomodori, funghi e molti tipi di frutta quali fragole, frutti di bosco etc.). Il prodotto è trasportato per mezzo di un nastro monofilo in area provvista di ugelli di speciale configurazione che permettono di avvolgere completamente il prodotto in una nebulizzazione composta di acqua o di una combinazione di questa con un disinfettante. La quantità di liquido e il tempo di lavaggio sono facilmente regolabili, permettendo un'agevole gestione dei principali parametri.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Tempo di lavaggio molto accurato (velocità variabile del nastro).
- Qualità di lavaggio uniforme, grazie a degli ugelli regolabili che permettono di raggiungere l'intera superficie del prodotto.
- Lavaggio con differenti liquidi (simultaneamente).
- Utilizzo ottimale dei liquidi disinfettanti senza sprechi.
- Facile da pulire.
- Disponibile con una sezione finale di asciugatura incorporata all'unità.
- Disponibile su ruote girevoli per la mobilità e flessibilità nel collocamento all'interno della linea.

Installed power / Potenza installata	5,5 kW
Dimensions / Dimensioni	35 <sup>53</sup> / <sub>64</sub> x 224 <sup>13</sup> / <sub>32</sub> x H.75 <sup>63</sup> / <sub>64</sub> in 910 x 5700 x H.1930 mm