



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



EN - DE

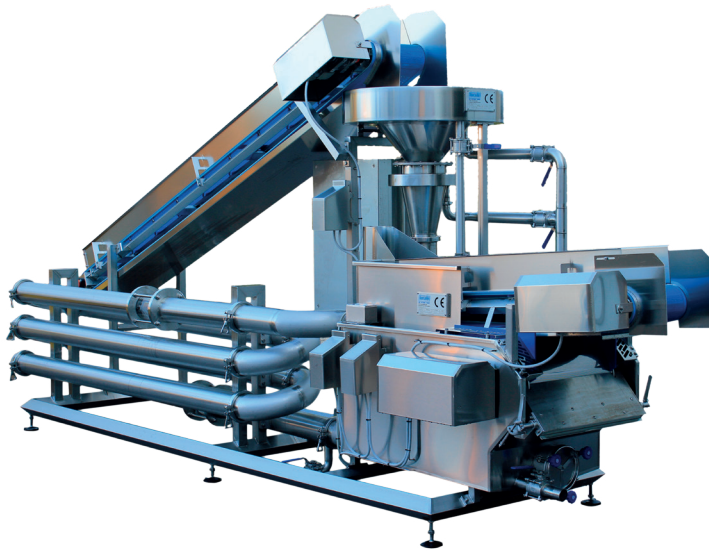
mod. CAMEL
CONTINUOUS FLOW PATENTED WASHING AND TREATMENT SYSTEM
PATENTIERTE WASCHUNGS-UND BEHANDLUNGSSYSTEM

CAMEL

CONTINUOUS FLOW PATENTED WASHING AND TREATMENT SYSTEM
PATENTIERTE WASCHUNGS-UND BEHANDLUNGSSYSTEM



WASHING/
TREATMENT
WASCHEN/
BEHANDLUNG



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

verfügbar für:
BABY LEAF • SALAT • GEMÜSE
PILZE • OBST • KARTOFFELN
SOJASPROSSEN

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).

Das Camel System fördert leichte und feine Produkte schonend, und stellt höchste Qualitätsstandards gemäß strengster Vorgaben sicher. Die Funktion der Anlage basiert auf der Grundlage der bewährten Technologie eines geschlossenen Röhrensystems, ohne Verwendung einer Zentrifugalpumpe zur Förderung des Produktes. In diesem geschlossenen Kreis wird die Kontaktzeit des Produktes mit dem Desinfektionszusatz sorgfältig kontrolliert. Dieses stellt ein völliges Eintauchen des Produktes und eine präzise Behandlungszeit sicher. Das „Camel“ System ist in kompakter Bauweise konzipiert, und kann leicht in bestehende Linien mit begrenztem Platzangebot flexibel integriert werden, wobei der Reinigungseffekt verbessert wird bei gleichzeitiger Reduzierung des Wasserbedarfes.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind :

- Jedes System wird gemäß dem Kundenbedarf ausgelegt – zahlreiche Optionen sind verfügbar – um dieses an das Produkt und den Bedarf anzupassen.
- Ausgezeichnete Wasch- und Behandlungsqualität.
- Die Wasch- und Behandlungsparameter sind über Touch-Screen Display SPS-gesteuert.
- Verringerung des Desinfektionsadditiven.
- Voller Zugang zu Leitungen durch Reinigungsleitungen und Ventile.
- Möglichkeit, schwimmendes als auch nicht schwimmendes Gemüse zu waschen (z.B. Salat, Karotten im Julienne-Schnitt, gewürfelte Zwiebeln, verschiedene Obstsorten,...).

Installed power / Installierte Leistung

Custom designed

Dimensions / Abmessungen

Custom designed