



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



EN - DE

mod. POSITANO

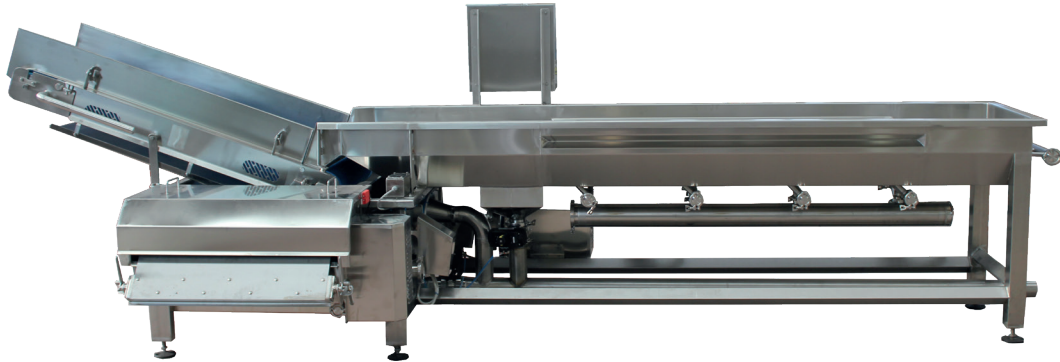
LAMINAR FLOW WASHER WITH TURBO SECTION
LAMINAREM FLUSS WASCHMASCHINE MIT LUFTBLASENBILDUNG

POSITANO

LAMINAR FLOW WASHER WITH TURBO SECTION
LAMINAREM FLUSS WASCHMASCHINE MIT LUFTBLASENBILDUNG



WASHING/
TREATMENT
WASCHEN/
BEHANDLUNG



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

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

This versatile model provides gentle washing, minimizing product damage and maximizing shelf life. As a matter of fact, the adjustable water spiral effect allows the regulation of transit time and gently plunges products into the water, performing an efficient and highly effective washing action of several fruits and vegetables. The product is pushed through the washer by a combination of water jets, which distributes it along the tank. The washed product is then gently transferred to a flexible mesh belt, being conveyed for further dewatering, processing, or packaging. The washing water is constantly recycled through a self-cleaning screen filter installed in a cross-sectional tank, facilitating the sanitation and cleaning procedure.

The main advantages and features of the system are:

- Possibility to wash floating or not floating products.
- Available with insect drum, extraction wire mesh belt or vibrating table.
- Easy adjustment of the washing parameters and hydraulic action.
- Easy connection to a heat exchanger and a chlorine dosing unit.
- Very easy to clean, and was designed in order to facilitate the HACCP program fulfilment.

Dieses vielseitiges Modell reinigt das Produkt schonend, mit minimierter Produktbeschädigungen und folglich verlängerter Haltbarkeit. In der Tat wird das Produkt aufgeregt und im Wasser schonend abgetaucht von Wasserspirale, die von Pumpe erzeugt ist. Sie ist auch regelbar und erlaubt eine einfache Einstellung von Verweilzeit, so kann ein perfektes und effizientes Waschen für verschiedene Obst und Gemüse Typen erreicht werden. Das Produkt wird durch das Becken dank einer Kombination von Wasserstrahlen vorwärts transportiert und lang Becken Weite verteilt. Das gewaschene Produkt wird dann auf einem flexiblen Monofilband zum nächsten Verarbeitungsschritt gefördert, z.B. Entwässerung, Verarbeitung und Verpackung. Das Spülungswasser ist durch einem Filter konstant wiederverwendet: der Filter ist selbstreinigend und liegt in einem einzelmem Becken, um seine Reinigung und Saeuberung zu erleichtern.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind :

- Möglichkeit schwimmendes und nicht schwimmendes Gemüse zu waschen.
- Verfügbar mit: Insektentrommel, Produkt Auslaufband oder Vibrationstisch.
- Möglichkeit die Waschungsparametern und Wasserstrahlen einfach zu regeln.
- Einfache Anbindung an einen Wärmeaustauscher und eine Chlor-Dosieranlage.
- Sehr einfach zu Reinigen, nach den HACCP-Vorschriften konstruiert.

	POSITANO 500	POSITANO 700	POSITANO 1000
Installed power / Installierte Leistung	6 kW	8,25 kW	11,75 kW
Dimensions / Abmessungen	54 ²³ / ₃₂ X 192 ²⁹ / ₃₂ X H. 43 ⁵ / ₁₆ In 1390 x 4900 x H.1100 mm	64 ⁶ / ₆₄ X 192 ²⁹ / ₃₂ X H. 43 ⁵ / ₁₆ In 1650 x 4900 x H.1100 mm	66 ⁶ / ₆₄ X 241 ¹ / ₃₂ X H. 43 ⁵ / ₁₆ In 1680 x 6130 x H.1100 mm