



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



EN - DE

mod. VENEZIA
BLOWING WASHER
WASCHMASCHINE MIT LUFTBLASENBILDUNG

VENEZIA

BLOWING WASHER
WASCHMASCHINE MIT LUFTBLASENBILDUNG



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

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

The Mod. Venezia is a double action washer developed to thoroughly clean the product without causing any damage. The combination of adjustable water jet inlets and integrated air injection system enable a delicate but effective washing, also suitable for mixed products. The air quantity can be continuously adjusted, to achieve a stronger or a softer turbulence in the washing water. The dwell time and the flow in the washer can be fine-tuned to your specific needs. The washer primarily consists of a stainless-steel tank, divided into several sections according to the product volume. A motorized paddle adjusts the product flow, while submerging the floating layer in combined action with the subsequent perforated drum. This latest model is designed to enable an effective removal of potential foreign materials (i.e. insects, debris, plastic,). The water is addressed across an overflow tank, and then flows to the pump tank. Loose particles are pre-filtered out of the water using a finely perforated sheet. The water is constantly recycled through the incorporated self-cleaning rotary filter, minimizing consumption due to an optimal ratio with the product. An outfeed flexible mesh belt transfers the product and gently initiates dewatering.

The main advantages and features of the system are:

- Excellent washing quality.
- Several configurations offered.
- Wide range of models available with a capacity ranging from 330 lbs/h to 33,000 lbs/h (150 kg. to 15 tons/h).
- Easy regulation of the washing parameters and double combined hydraulic - pneumatic action.
- Many available options - machine could be customized according to requirements.
- Main washing parameters managed from an operating panel.
- Available in easily movable version (on wheels, forklift guides,easily uncoupled wiring and control panel).

Waschmaschine mit hydraulisch/pneumatisch Betrieb geeignet zum Waschen von verschiedener Obst, Gemüse- und Pilzarten. Das zarte Waschen ermöglicht die Vermischung verschiedener Produkten. Die Maschine besteht aus einem in verschiedene Abschnitte unterteilten Behälter aus rostfreiem Stahl. Die erste Abschnitten dienen zu einem sorgfältigen Waschen, während der letzte, in dem ein Monofilband montiert ist, wurde zum Entwässerung des Produktes ausgedacht. Ein motorisiertes Tauchtrommel ermöglicht sowohl die Produktflussreglung innen der Waschmaschine als auch das Untertauchen der Schwimmprodukten und, zusammen mit dem Insektentrommel, den Ausschluss der ganzen Fremdkörper (Insekten, Hölzchen, Plastik, usw.). Das Wasser wird fortwährend mittels eines eingebauten selbstreinigenden Filtersystems wiederverwertet.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Ausgezeichnete Waschungsqualität.
- Große Auswahl an Modellen: Leistung vom 150 Kg/Std. bis 15 Tonnen/Std.
- Einfache Regelung des Waschungsparametern. Hydraulischen und Pneumatischen Kombinierten Betriebe.
- Verfügbar auch mit Monofilband und mit Selbstreinigendem Drehfilter (100-150 µ).
- Zahlreiche Optionen sind verfügbar. Das System kann gemäß dem Kundenbedarf auslegen.
- Die Waschungsparameter sind über Touch-Screen Display SPS-gesteuert.
- Die Waschmaschine ist auch in einer verstellbaren Version verfügbar (mit Rädern, Verbindungen zum Hubkarren, Verdrahtung und Schaltschrank).

	VENEZIA 1000	VENEZIA 1200	VENEZIA 1500
Installed power / Installierte Leistung	5,5 kW	7,8 kW	19,8 kW
Dimensions / Abmessungen	63 ²⁵ / ₆₄ X 192 ²⁹ / ₃₂ X H. 79 ¹⁷ / ₃₂ In 1620 x 4900 x H.2020 mm	70 ⁵ / ₆₄ X 192 ²⁹ / ₃₂ X H. 79 ¹⁷ / ₃₂ In 1780 x 4900 x H.2020 mm	87 ⁵ / ₆₄ X 244 ³ / ₃₂ X H. 88 ³ / ₁₆ In 2230 x 6200 x H.2240 mm