

VASCA DI DISSALAZIONE

- REIDRATAZIONE - VDR



TECNOCEAM S.R.L.
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea ad effettuare la dissalazione di prodotti vegetali (olive, carciofi, funghi, peperoni, ecc.) - destinati alla conservazione in salamoia - , la reidratazione di prodotti secchi (legumi, pomodori, ecc.) e la messa in concia di prodotti da lavorare e confezionare.



Range di produzione
indicativo:
500 – 3.500 kg/ora
durata del ciclo di
trattamento:
variabile da 6 a 10 ore
a seconda del prodotto.



VASCA DI DISSALAZIONE-REIDRATAZIONE-VDR

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La macchina, fabbricata interamente in acciaio inox, è costituita essenzialmente da:

- Robusto telaio atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Vasca rettangolare rastremata nel punto più basso, dotata di sistema di borbottaggio ad aria compressa generata da elettrosoffiante e immessa nella vasca attraverso un collettore con serie di ugelli posti sul fondo della stessa;
- Pompa di ricircolo acqua con collettore;
- Nastro elevatore per l'estrazione del prodotto dissalato / reidratato;
- Valvole pneumatiche di carico e scarico acqua;
- Pannello di controllo;
- Carter di protezione e dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante motorizzazioni elettriche ed impianto pneumatico.

NOTA: tutte le componenti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

I prodotti da dissalare/reidratare vengono riversati all'interno della vasca di contenimento, che è dotata di un sistema di scarico e reintegro temporizzato dell' acqua per la gestione automatica.

Il sistema di borbottaggio, generato dall'elettrosoffiante con collettore e ugelli, effettua un'immissione in continuo di aria ad alta pressione. Tale turbolenza rimescola il prodotto accelerandone la dissalazione/reidratazione fino al raggiungimento dei valori/delle condizioni che lo rendono pronto per il riempimento e la successiva conservazione.

Il prodotto processato viene scaricato attraverso la tramoggia di uscita – operazione agevolata dalla spinta prodotta dalla pompa di ricircolo dell'acqua mediante apposito collettore di avanzamento – e quindi estratto tramite nastro elevatore per essere indirizzato verso la successiva fase di lavorazione.

Per ultima viene infine scaricata l'acqua di trattamento, rendendo possibile l'inizio di un nuovo ciclo.

MACCHINE CORRELATE:

Ribaltafusti / Ribaltabins, Cuocitore a tamburo,
Cuocitore a nastro, Riempitrici per vegetali
(Riempitrice Universale RAU, Riempitrice Volumetrica Telescopica-RT, Piston Filler),
Impianto solutore, Riempitrice a pioggia, Colmatrice Sottovuoto,
Pastorizzatore-Raffreddatore.



VANTAGGI:

- Riduzione della salinità nel prodotto fino allo 0%;
- Trattamento accurato e rispettoso del prodotto;
- Possibilità di miscelare, attraverso il ciclo di lavorazione, prodotti vegetali diversi e di utilizzare il processo di trattamento con acqua per la correzione del PH;
- Gestione completamente automatica del ciclo di trattamento, in particolare dei tempi delle fasi di lavorazione;
- Versatilità della macchina in termini di dimensionamento e configurazione per adeguarsi alle specifiche esigenze di produzione;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Idoneità all'affiancamento multiplo con più vasche in batteria per consentire un ciclo di riempimento continuo.



NOTA: le immagini delle macchine riportate nella presente brochure sono ad uso indicativo e potrebbero differire dall'ultimo modello in produzione.

TECNOCEAM S.R.L.
Strada Nazionale Est, 11
43044 Collecchio (PR)
P. IVA e Cod. Fisc. 00560490344
Tel. 0521 833738 - Fax 0521 834087
info@tecnoceam.com
www.tecnoceam.com

