

# VASCA DI DISSALAZIONE - REIDRATAZIONE - VDR



**TECNOCEAM**  
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 elettrosoffiatore 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](mailto:info@tecnoceam.com)  
[www.tecnoceam.com](http://www.tecnoceam.com)

