



for food



stainless steel

voltage/voltage
220V-380V-480V 3Ph

DTF

TANQUE DE TRATAMIENTO

frutas que **flotan**



El tanque de tratamiento DTF se emplea para prevenir la oxidación de la fruta y es ideal para el procesamiento de manzanas, peras, piñas, melones, naranjas y otros tipos de fruta entera y cortada. Gracias a la unidad opcional de control de conductividad y al sistema de dosificación, el tanque resulta ser un aliado óptimo en el procesamiento de frutas que requieren la prolongación de su período de conservación. De hecho, el fruto se sumerge en una sustancia capaz de proteger la fragancia y el color, evitando el riesgo de oxidación. El sistema se ha diseñado para reducir al mínimo la cantidad de agua del tanque y, por tanto, también el porcentaje de sustancia añadida, asegurando no obstante los minutos de inmersión de la fruta. El tanque y las cintas transportadoras están diseñados para que el tiempo de limpieza y mantenimiento sea muy breve y se reduzcan así los costes de mano de obra.

Opciones disponibles:

- Doble filtro
- Ventilador en la cinta de salida del producto
- Sistema completo de control de conductividad y dosificación
- Ajuste de velocidad de cinta

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DTF

Dimensiones maquina aproximada	3350x1000xH2000 mm (132x39xH79" inches)
Potencia instalada	1,4 kW
Capacidad de agua	130 l
Recirculación de agua aproximada	80 l

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.