

Schładzalnik taśmowy

„Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego”

Zastosowanie:

Urządzenie przeznaczone jest do schładzania wcześniej zblanszowanych warzyw lub innych produktów spożywczych przed procesem zamrażania.

Zalety

Możliwość przystosowania do różnych warzyw, zarówno pływających jak i tonących w wodzie.

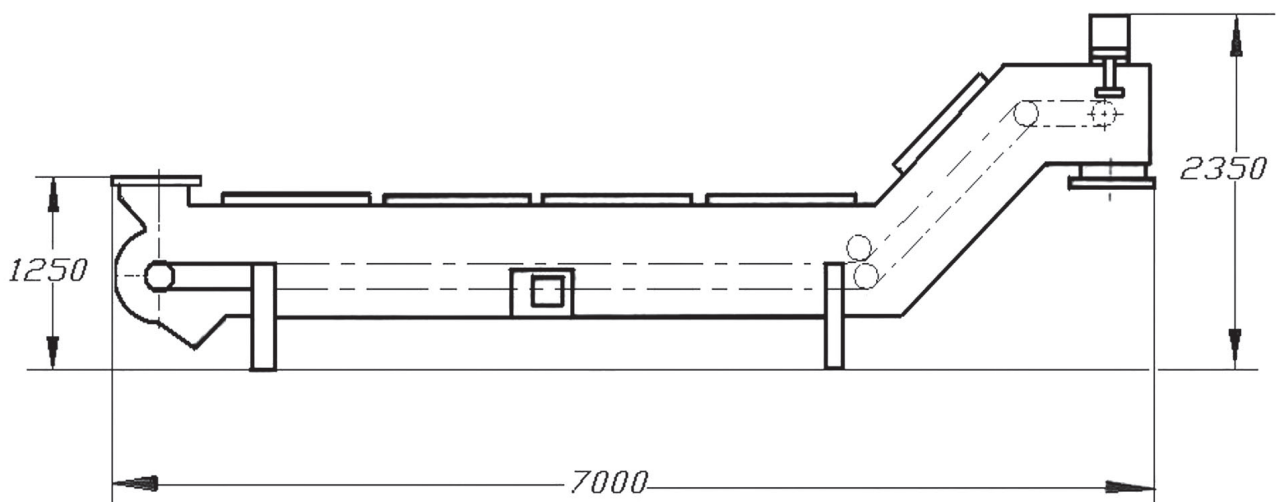
Opis maszyny:

Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej. Głównym elementem jest taśma transportująca produkt. Strumień wody chłodzącej przesuwa się w przeciwnym kierunku.

Taśma zanurzona w wannie z wodą posiada regulowaną prędkość umożliwiając regulację czasu przebywania produktu w kąpeli. W końcowej części taśma wynurza się z wody i wynosi produkt w stronę wysypu. W niektórych rozwiązaniach do wyprowadzenia produktu z wanny stosowana jest druga taśma z własnym napędem.

Dane techniczne:

- Konstrukcjastalowa ze stali nierdzewnej
- Wydajność w zależności od produktu 1,5–3,0 t/h
- Czas schładzania regulowany 10–0 minut
- Zapotrzebowanie wody (150C) max 3,0 m³/h
- Wym. gabarytowe dł. x szer. x wys. 7,0 x 1,7 x 2,3 m



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. (+48 61) 81 01 627
fax (+48 61) 84 29 634

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. sp.k.
ul. Strzeszyńska 125
60-479 Poznań