

Désinfection

Cuve d' immersion KDB 120

Dans la cuve d'immersion KDB 120, les fruits et légumes coupés sont traités avec une faible quantité d'eau, et donc très peu d'additifs, afin de prolonger la durée de conservation des produits et de réduire la charge bactérienne présente à leur surface.

jusqu'à 750 kg/h Capacité



Vos avantages

- ✔ Post-traitement économe en ressources avec une faible quantité d'eau et d'additifs
- ✔ Temps d'exposition réglable pour un traitement efficace avec des additifs désinfectants
- ✔ Adaptation aux différentes tailles de produits
- ✔ Nettoyage rapide et aisé

Portrait

Post-traitement efficace pour une durée de conservation plus longue

La cuve d'immersion KDB 120 est utilisée pour le post-traitement des fruits et légumes pelés ou coupés. L'eau mélangée aux additifs correspondants prolonge la durée de conservation des produits transformés. Grâce à un faible volume et un temps d'exposition réglable, elle traite les produits efficacement tout en préservant les ressources.

Le remplissage de la cuve d'immersion avec les produits pelés ou coupés s'effectue à l'aide de la trémie. Le remplissage peut être automatisé avec un **élévateur** en option.

Le produit est transporté à travers la cuve d'immersion pleine, puis aspergé par le haut afin que les produits qui flottent soient également traités efficacement. Un pré-séchage optionnel (ventilateur) s'effectue à l'évacuation, puis le produit est déposé dans un conteneur ou sur un tapis convoyeur disponible en option.

Le système KDB traite par exemple des pommes

Groupes de produits



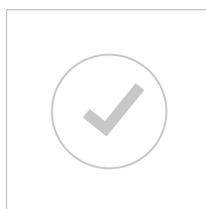
coupées et/ou pelées pour un temps d' exposition de 30 secondes avec une capacité allant jusqu'à 750 kg par heure.

Avantages



Consommation d'eau et d' additifs minimale grâce au volume réglable

Le fonctionnement de la machine est garanti avec seulement 24 litres d' eau. Le volume est réglable en continu selon la quantité et la taille du produit. La KDB 120 permet donc un post-traitement particulièrement respectueux des ressources et donc économique en utilisant de faibles quantités d'eau et d'additifs, comme le Nature Seal®, le CITROCIDÉ® PLUS ou de la poudre dissoute dans l'eau.



Temps d'exposition réglable pour un post-traitement fiable

Le temps d'exposition du produit dans la cuve d'immersion peut être réglé par la vitesse du convoyeur à taquets. Un temps d'exposition garanti de 30 à 120 secondes est possible afin que les produits soient traités efficacement avec les additifs. La KDB convient donc également à la désinfection des produits. La conception ouverte permet de ne pas détériorer les produits pendant le traitement.

Données techniques

Puissance électrique	Puissance	2,2 kW
	Tension	3~400 V N/PE
	Fréquence	50 Hz
Eau	Raccordement d'eau fraîche	3/4 pouces (raccord GEKA)
	Volume total	24 - 130 l
Dimensions	LxIxH	2.600 x 1.500 x 1.600 mm
	Poids	350 kg

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.