



Hydro-refroidisseur

Les machines de refroidissement MT Hydro sont conçues pour refroidir de grandes capacités de produits tubéreux comme les pommes de terre, les carottes, les panais, le céleri-rave, les betteraves rouges, etc.

Réalisé en acier inoxydable avec des œillets en fil d'acier inoxydable, le design est fait pour que tout soit facilement nettoyable.



Les dimensions sont modulables en largeur et en longueur, par exemple une machine pour 10.000 KG par heure a des dimensions d'environ 10.000 x 1.700 mm.

L'entraînement se fait par une boîte de vitesses à glissement et les roulements sont très résistants, avec des paliers remplis de graisse alimentaire.

L'eau de refroidissement est amenée sur le produit par un système d'irrigation par aspersion, ce qui nous permet d'utiliser le transfert de froid le plus optimal.

Les courroies sont équipées d'un système de pulvérisation dans le cadre pour les nettoyer automatiquement de l'intérieur. Les moteurs sont équipés de capots de protection en acier inoxydable afin de les protéger contre le nettoyage à haute pression et les conditions humides ou mouillées.

Des bacs d'égouttage sont prévus sous les convoyeurs pour recueillir l'eau de traitement et de lavage.



MARQUE



SPÉCIFICATIONS

NOM	Hydro-refroidisseur
CAPACITÉ	10 tonnes/heure, évolutive
LONGUEUR DE LA BANDE H.O.H	environ 9 500 x largeur environ 1 700 mm
HAUTEUR D'ENTRÉE	2.125 mm
HAUTEUR DE SORTIE	1.270 mm
	Système de circulation d'eau selon l'application