

Tanque de inmersión **DT**



Principio de operación

El tanque de inmersión se utiliza para tubérculos tales como patatas, zanahorias, etc., que requieren un tiempo de contacto controlado con agua (con o sin aditivos).

El producto se recoge en 8 compartimentos en el interior del tambor giratorio, que puede acoger aproximadamente 25 kg (55 libras) de producto por compartimento. El tambor va montado dentro de un tanque de agua de acero inoxidable de aproximadamente 1.400 litros (370 galones). El producto se puede cargar de manera continua en la máquina y los compartimentos van rotando para sumergir todo bajo la superficie del agua. La descarga del producto se realiza en el lado opuesto a su alimentación.

Los tiempos de residencia en giro se controlan con parámetros medios de entre 1 y 5 minutos.

El tanque de inmersión está hecho completamente de acero inoxidable y va equipado con una válvula de drenaje y dos bocas de hombre que facilitan acceso para su limpieza.

Capacidad

La capacidad depende del tiempo de residencia y oscila entre 1.000 - 4.500 kg/hora (2,200 - 9,900 libras/hora) con un tiempo de residencia de entre 5 y 1 minutos.

Suministro

- tanque de inmersión con compartimentos rotantes
- válvula de drenaje y desbordamiento
- cubiertas de inspección en ambos lados
- caja de cambios de reducción del motor

Opciones

- tiempos de residencia variables
- sistema de inyección de aire para un contacto más intenso

Características

- apto para productos flotantes y no flotantes
- sencillo ajuste de los tiempos de residencia mediante un controlador de velocidad
- construcción muy sólida



Especificación de producto

El tanque de inmersión procesa productos con un diámetro máximo de 200 mm (8").

Características técnicas

Type:	DT
Voltaje:	230/400 V, 50/60 Hz
Potencia instalada:	0.37 kW
Dimensiones (LxAxAI):	1.700 x 2.060 x 1.800 mm

