

MACCHINA PER TRATTAMENTO ANTIMUFFA



COMIZ FLOW IN COLLABORAZIONE CON **CIP** PRESENTA L'INNOVATIVO SISTEMA AUTOMATICO DI TRATTAMENTO ANTIMUFFA DELLE FORME DI FORMAGGIO. LE FORME VENGONO TRATTATE PER IMMERSIONE IN UNO SPECIALE LIQUIDO PRODOTTO E DISTRIBUITO DALLA **CIP** LA CUI COMPOSIZIONE CHIMICA LE PROTEGGE E NE RITARDA LA FORMAZIONE DI MUFFE DI SUPERFICI.

IL DISPOSITIVO COMPLETAMENTE SANIFICABILE, PREVEDE LA RIMOZIONE DELLA VASCA PER UNA FACILE E COMPLETA PULIZIA, UN CONTROLLO COSTANTE DEL LIVELLO DEL LIQUIDO ALL' INTERNO DELLA VASCA DI IMMERSIONE, NONCHÈ UN SISTEMA DI CONTEGGIO DELLE FORME TRATTATE ALLA FINE DEL CICLO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- DIMENSIONI PRODOTTO TRATTABILI:
FORMA DI FORMAGGIO DAL Ø MIN. 130
AL Ø MAX. 360
- POTENZA: 0,4 KW
- VELOCITA' MIN. 6 FORME AL MIN.
- VELOCITA' MAX. 40 FORME AL MIN.

OPTIONAL DISPONIBILE:

ALIMENTATORE AUTOMATICO
PER IL RIPRISTINO DEL LIVELLO
DEL LIQUIDO

