



## TANQUE DE TERMOCONTRACCIÓN



Tanque de inmersión de funcionamiento automático discontinuo, con regulación de la temperatura del agua y configuración de tiempos de carga, inmersión y descarga.

El producto entra al equipo sobre una rampa móvil. Un sensor detecta el ingreso y comienza el ciclo de inmersión. Finalizado el tiempo programado se eleva la plataforma y los paquetes salen por la rampa de salida.

## TUNEL DE TERMOCONTRACCION Y TUNEL DE SECADO

Túnel de encogimiento para producto cárnicos, lácteos y alimenticios en general.

Realiza el encogimiento de la bolsa de envasado sobre el producto mediante el sistema de ducha de agua, realizando la frescura y calidad del mismo.

El funcionamiento del túnel es automático, con regulación de la temperatura del agua y velocidad de la cinta de transporte. El calentamiento del agua se efectúa por medio de vapor a través de un mezclador de diseño especial y válvula de control automática.

El equipo posee extractor de vahos logrando que los mismos no se fuguen hacia el ambiente de trabajo.

El escurrido de paquetes luego de la termocontracción por agua caliente, se realiza mediante el soplado de aire limpio y filtrado, por medio de turbina regenerativa, sistema de distribuidores con cuchillas de alta velocidad.

