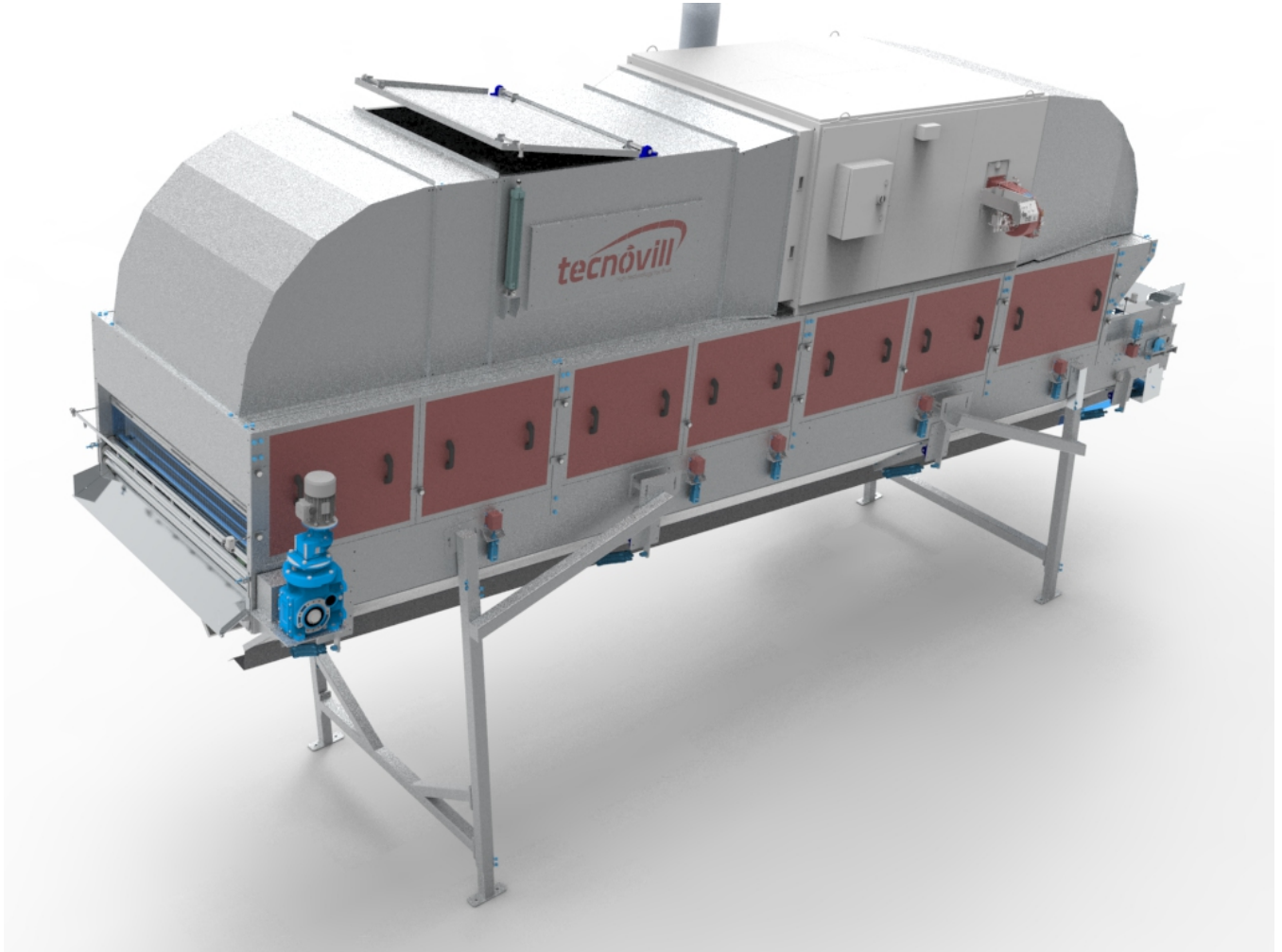


## **TUNEL DE SECADO DE FRUTA TSF-9**



### **DESCRIPCIÓN**

Existen dos modelos de túneles, los túneles de pre-secado usados después del lavado de la fruta y los de secado, usados para secar la cera después de su aplicación sobre la fruta.

En el interior de ambos modelos se genera una circulación constante de aire caliente sobre la fruta que es transportada por un transportador de rodillos. El aire es generado por un intercambiador y un quemador que puede funcionar a gas o a gasoil.

Unos ventiladores interiores aseguran una correcta distribución del aire. Usted podrá ajustar la temperatura de interior.

En ambos modelos (secado y pre-secado) se asegura que en la salida de la fruta no se dañe la fruta.

En el túnel de pre-secado, el transportador tiene además del movimiento de translación, un movimiento de rotación sobre los rodillos que ayuda al proceso de secado del agua proveniente de lavado. Este movimiento no existe en el secado ya que el roce estropearía el encerado de la piel de la fruta.

Los túneles vienen provistos de un sistema de limpieza de rodillos, bandejas inferiores abatibles y ventanas laterales para su limpieza y mantenimiento. También disponen de un extractor automático para la última fruta.

Las dimensiones de los túneles se adaptan completamente a sus necesidades de producción.

<b>DIMENSIONES</b>	
Longitud (mm)	6000 - 9000
Ancho (mm)	
Alto (mm)	
Peso (mm)	
Area (m <sup>2</sup> )	

<b>CONSUMO</b>	
Electrico (kW)	11
Aire (l/h)	
Presion (Bar)	
Gas-Oil (l/h)	
Gas (m <sup>3</sup> /h)	