



A GLOBAL LEADER IN PROVIDING  
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

---



---

EN - FR

**mod. CAMEL**

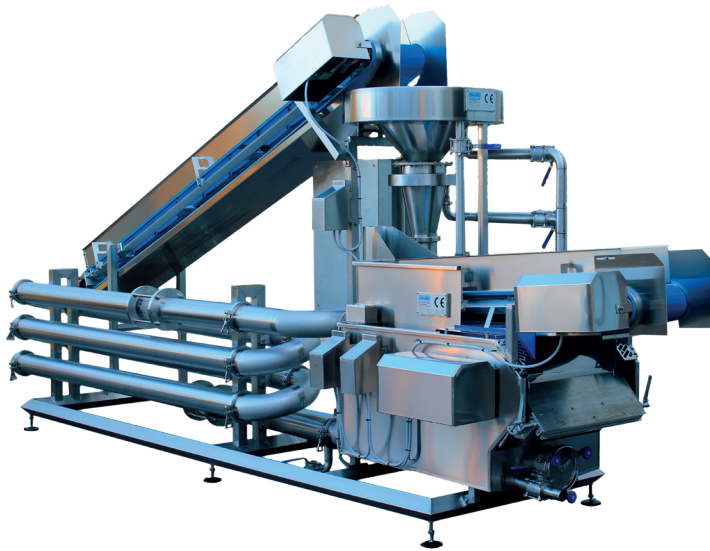
CONTINUOUS FLOW PATENTED WASHING AND TREATMENT SYSTEM  
SYSTEME BREVETE DE LAVAGE ET TRAITEMENT EN CONTINU

# CAMEL

CONTINUOUS FLOW PATENTED WASHING AND TREATMENT SYSTEM  
SYSTEME BREVETE DE LAVAGE ET TRAITEMENT EN CONTINU



WASHING/  
TREATMENT  
LAVAGE/  
TRAITEMENT



available for:  
BABY LEAF • SALAD  
VEGETABLES • MUSHROOMS • FRUITS  
POTATOES • SPROUTS

disponible pour:  
PRODUITS EN FEUILLE • SALADE  
LEGUMES • CHAMPIGNONS • FRUIT  
POMMES DE TERRE • GERMES

The Camel system gently transports even the most fragile products, while maintaining quality levels well within the most stringent hygienic specifications. This revolutionary design utilizes the proven technology of the closed pipe flume concept without the use of a centrifugal pump for product movement. In this closed flume, the product contact time with the sanitizing water solution is accurately controlled, guaranteeing full submersion and a precise treatment time. Its compact design makes it easy to retrofit existing operations with limited space, while improving the washing operations and minimizing water requirements.

The main advantages and features of the machine are:

- Each system is custom designed -with many available options- to suit each specific product and facility requirements.
- Excellent washing and treatment quality.
- Easy regulation of the washing and treatment parameters managed from PLC with touchscreen display.
- High reduction of the treatment additives.
- Easy clean up with complete access to piping through sanitary pipes and valves.
- Possibility to wash both floating and non-floating products (i.e. salads, shredded carrots, diced onions, and several types of fruit).

Le système Camel transporte doucement les produits très délicats, en maintenant hauts niveaux de qualité et dans le respect des spécifications les plus exigeantes. Ce système de traitement utilise la technique du transport en tube, sans toutefois utiliser une pompe centrifuge pour créer le flux nécessaire au transport du produit. Le temps de contact du produit avec la solution désinfectant présente dans l'eau est soigneusement contrôlé en assurant l'immersion totale du produit et un précis temps de traitement. Sa configuration compacte permet d'effectuer des opérations dans espace réduit tout en améliorant le lavage et en réduisant le besoin en eau.

Les avantages et caractéristiques du système sont les suivants:

- Le système est réalisé sur mesure – avec nombreuses options disponibles – afin de s'adapter à chaque produit spécifique et aux différents exigences de l'établissement.
- Excellente qualité de lavage et traitement.
- Les principaux paramètres de lavage et traitement sont gérés par un automate, avec un système paramétrable par un écran tactile.
- Réduction des aditifs de traitement.
- Accès facile aux tuyauteries par moyen des tuyaux de nettoyage et vannes.
- Possibilité de laver aussi bien des produits flottants que non-flottants (par exemple salades, carottes à la julienne, cubes d'oignons, différentes variétés de fruits, etc).

Installed power / Puissance installée

Custom designed

Dimensions / Dimensions

Custom designed