



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



EN - FR

mod. POSITANO

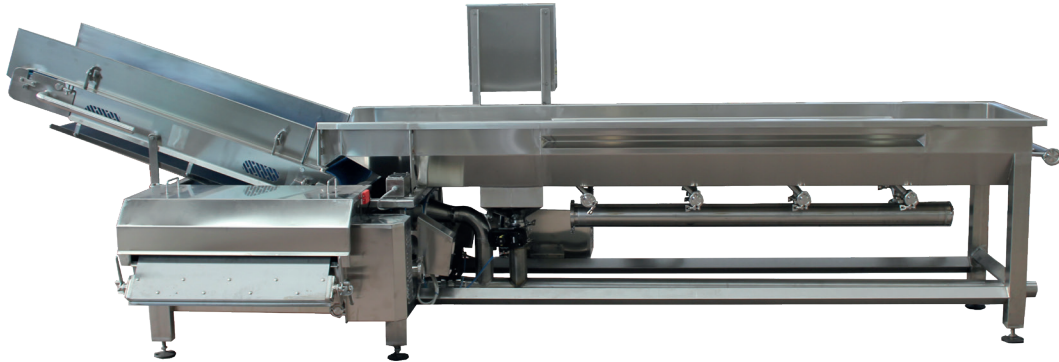
LAMINAR FLOW WASHER WITH TURBO SECTION
LAVEUSE A' FLUX LAMINAIRE AVEC SECTION DE BARBOTAGE

POSITANO

LAMINAR FLOW WASHER WITH TURBO SECTION
LAVEUSE A' FLUX LAMINAIRE AVEC SECTION DE BARBOTAGE



WASHING/
TREATMENT
LAVAGE/
TRAITEMENT



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

disponible pour:
PRODUITS EN FEUILLE • SALADE
LEGUMES • CHAMPIGNONS • FRUIT

This versatile model provides gentle washing, minimizing product damage and maximizing shelf life. As a matter of fact, the adjustable water spiral effect allows the regulation of transit time and gently plunges products into the water, performing an efficient and highly effective washing action of several fruits and vegetables. The product is pushed through the washer by a combination of water jets, which distributes it along the tank. The washed product is then gently transferred to a flexible mesh belt, being conveyed for further dewatering, processing, or packaging. The washing water is constantly recycled through a self-cleaning screen filter installed in a cross-sectional tank, facilitating the sanitation and cleaning procedure.

The main advantages and features of the system are:

- Possibility to wash floating or not floating products.
- Available with insect drum, extraction wire mesh belt or vibrating table.
- Easy adjustment of the washing parameters and hydraulic action.
- Easy connection to a heat exchanger and a chlorine dosing unit.
- Very easy to clean, and was designed in order to facilitate the HACCP program fulfilment.

Ce système très versatile effectue un lavage délicat, en minimisant les dommages sur les produits et augmentant la shelf-life. De fait, la spirale d'eau, générée par les pompes, agite le produit, le plonge soigneusement dans l'eau et, en étant réglable, permet de fixer les temps de permanence, en performant dans cette façon une action de lavage parfaite et efficace pour différents types de fruit et légumes. Le produit avance par moyen d'une combinaison de jets d'eau qui le distribuent par toute la largeur de la laveuse. A la fin les produits sont délicatement transférés sur un tapis monofil et transportés aux suivantes phases d'essorage, traitement ou conditionnement. L'eau de lavage est constamment recyclée par un filtre autonettoyant qui est installé dans un bac transversal séparé pour faciliter les opérations de nettoyage et sanitation.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Possibilité de laver produits flottants et non.
- Disponible avec tambour pour éliminer les corps étrangers, tapis de sortie en monofil ou table vibrante.
- Possibilité de régler les paramètres de lavage et les jets d'eau.
- Facile connexion à un échangeur de chaleur et à une unité de dosage de chlore.
- Très facile à nettoyer et elle a été conçue pour faciliter l'application du programme HACCP.

	POSITANO 500	POSITANO 700	POSITANO 1000
Installed power / Puissance installée	6 kW	8,25 kW	11,75 kW
Dimensions / Dimensions	54 ²³ / ₃₂ X 192 ²⁹ / ₃₂ X H. 43 ¹ / ₁₆ In 1390 x 4900 x H.1100 mm	64 ⁶ / ₆₄ X 192 ²⁹ / ₃₂ X H. 43 ¹ / ₁₆ In 1650 x 4900 x H.1100 mm	66 ⁶ / ₆₄ X 241 ¹ / ₃₂ X H. 43 ¹ / ₁₆ In 1680 x 6130 x H.1100 mm