



TUNNEL DE SÉCHAGE



DESCRIPTION

Le **tunnel de séchage** est une machine conçue pour le traitement post-récolte des fruits, légumes et légumes, en particulier des agrumes. Sa fonction principale est d'effectuer le **pré-séchage et/ou le séchage uniforme des fruits**, en assurant un traitement adéquat avant des processus tels que le cirage, le calibrage ou l'emballage.

Le système est composé de **rouleaux galvanisés motorisés**, qui transportent les fruits le long du tunnel pendant qu'un flux contrôlé d'air chaud est appliqué. Le séchage est effectué par **des générateurs à combustion indirecte et des ventilateurs d'air**, ce qui garantit l'efficacité, la sécurité et un résultat homogène sans endommager le produit.

Cet équipement est robuste, fiable et facile à intégrer dans les lignes de fruits et légumes, offrant un processus de séchage continu et stable avec peu d'entretien.

CARACTÉRISTIQUES

Puissance installée :	4 Kw
Consommation:	8/9 litres/heure [DIESEL]
Tension:	380/220V Ili [220V monophasé sur demande]
Production [largeur 2000mm] :	25 Tm/h
Production [largeur 1500mm] :	20 Tm/h
Production [1000mm] :	15 Tm/h
Fonction principale :	Pré-séchage et/ou séchage des fruits post-récolte
Système de transport :	Rouleaux galvanisés motorisés
Système de séchage :	Générateurs à combustion indirecte + ventilateurs d'air
Application:	Agrumes, fruits et légumes de différentes tailles
Construction:	Cadre métallique robuste, nettoyage facile
Intégration en ligne :	Compatible avec les machines à laver, les applicateurs de cire et les étrières
Production:	Adaptable à différentes capacités selon les besoins

TALLERES ARCOT S.L

📍 Polígono Industrial Carabona, C/ Bronce, 34
12530 Burriana (Castellón), Espagne

☎ Tél. : 964 510 177

