



Wiegen und Mischen



KONSERVIERUNGSANLAGE FÜR GARNELEN

Diese Anlage wurde für das gleichzeitige Wiegen und Mischen entwickelt.

Indem über Membranpumpen Konservierungsmittel (oder andere Flüssigkeiten) zugegeben werden, kann Schüttgut pro Ladung konserviert oder mariniert werden („x“ ml Flüssigkeit auf „x“ kg Produkt). Das bietet den großen Vorteil, dass die Produkte vor dem Konservieren nicht gewogen werden müssen. Die Produkte werden als Schüttgut zugeführt sowie konserviert und entwässert im eingestellten Gewicht ausgeführt. Zur Erhöhung der Produktionskapazität wurde der Teil zum Mischen doppelt ausgeführt. Die Anlage besteht komplett aus Edelstahl und Kunststoff, wobei besonders auf maximale Hygiene und ein Mindestmaß an Wartung geachtet wurde.

Alle Parameter können über Felder auf einem Touchscreen eingestellt und gespeichert werden. Dadurch erübrigt sich ein großes unübersichtliches Bedienpult bzw. der Einsatz eines Programmierers. Die Anlage lässt sich somit problemlos und intuitiv einstellen.

Diese Anlagen werden gemäß den Wünschen der Kunden für die gewünschten Kapazitäten und zur Anwendung kommenden Konservierungs- oder Mariniermittel entwickelt.