

## MACCHINA PER TRATTAMENTO ANTIMUFFA



**COMIZ FLOW** IN COLLABORAZIONE CON **CIP** PRESENTA L'INNOVATIVO SISTEMA AUTOMATICO DI TRATTAMENTO ANTIMUFFA DELLE FORME DI FORMAGGIO. LE FORME VENGONO TRATTATE PER IMMERSIONE IN UNO SPECIALE LIQUIDO PRODOTTO E DISTRIBUITO DALLA **CIP** LA CUI COMPOSIZIONE CHIMICA LE PROTEGGE E NE RITARDA LA FORMAZIONE DI MUFFE DI SUPERFICI.

IL DISPOSITIVO COMPLETAMENTE SANIFICABILE, PREVEDE LA RIMOZIONE DELLA VASCA PER UNA FACILE E COMPLETA PULIZIA, UN CONTROLLO COSTANTE DEL LIVELLO DEL LIQUIDO ALL' INTERNO DELLA VASCA DI IMMERSIONE, NONCHÈ UN SISTEMA DI CONTEGGIO DELLE FORME TRATTATE ALLA FINE DEL CICLO DI PRODUZIONE.

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

- DIMENSIONI PRODOTTO TRATTABILI: FORMA DI FORMAGGIO DAL Ø MIN. 130 AL Ø MAX. 360
- POTENZA: 0,4 KW
- VELOCITA' MIN. 6 FORME AL MIN.
- VELOCITA' MAX. 40 FORME AL MIN.

### OPTIONAL DISPONIBILE:

ALIMENTATORE AUTOMATICO PER IL RIPRISTINO DEL LIVELLO DEL LIQUIDO

