

ICEBERG SALAD



BABY LEAVES



AROMATIC HERBS



CABBAGE



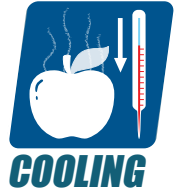
CARROTS



POTATOES



FRUIT



NITROGEN COOLING TUNNEL Mod. POLAR WIND

The Polar Wind tunnel is a new, innovative solution for effective cooling and conservation of produce. Products like leaf salad and fresh fruit can now be cooled and stabilized after tunnel or mechanical drying, and prior to packaging.

The main advantages and features of the system are:

- Nitrogen exhibits unique properties when used for cooling, providing many benefits over other systems.
- The process takes place in controlled-atmosphere condition which impedes the growth of oxygen based spoilage and microbial action.
- Impressive improvements in the colour of the leaves.
- Final product freshness is visibly enhanced.
- The cooling time is shortened, resulting in additional reduction in microbial activity.

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO AD AZOTO Mod. POLAR WIND

Il tunnel Polar Wind è una rivoluzionaria ed innovativa soluzione di raffreddamento e conservazione. Prodotti quali insalata e frutta possono essere ora raffreddati dopo il tunnel di asciugatura o dopo la centrifuga e prima del confezionamento.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- il raffreddamento ad azoto presenta delle caratteristiche del tutto particolari e fornisce molti vantaggi rispetto agli altri sistemi esistenti;
- il processo avviene in atmosfera scarsamente ossigenata impedendo l'insorgere di fenomeni ossidativi sul prodotto;
- miglioramenti nel colore delle foglie;
- la freschezza del prodotto finale è visibilmente aumentata;
- i tempi di raffreddamento vengono ridotti, abbassando sensibilmente la carica batterica durante il processo lavorativo.

TUNNEL DE REFROIDISSEMENT A' L'AZOTE Mod. POLAR WIND

Le tunnel Polar Wind est une solution innovatrice et révolutionnaire aux de refroidissement et conservation. Produits comme la salade et les fruits peuvent être refroidis à la sortie du tunnel de séchage ou de la essoreuse et avant le conditionnement.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Le refroidissement à l'azote présente des caractéristiques très particulières et il offre beaucoup d'avantages par rapport aux autres systèmes existants.
- Le processus a origine en atmosphère peu oxygénée qui empêche l'apparition de phénomènes oxydants sur le produit.
- Amélioration de la couleur des feuilles.
- La fraîcheur du produit final est visiblement augmentée.
- Les temps de refroidissement sont réduits, baissant sensiblement la charge bactériologique pendant la production.

TÚNEL DE REFRIGERACIÓN DE NITRÓGENO Mod. POLAR WIND

El túnel Polar Wind es la solución revolucionaria e innovadora de refrigeración y conservación. Productos como la ensalada y la fruta pueden ser ahora enfriados después del túnel de secado o después de la centrifuga y antes de su envasado.

Las principales ventajas y características del sistema son :

- El enfriamiento por nitrógeno presenta características totalmente particulares facilitando muchas ventajas con respecto a los otros sistemas existentes.
- El proceso se lleva a cabo en una atmósfera poco oxigenada que impide la aparición de fenómenos de oxidación en el producto.
- Mejoras en el color de las hojas.
- La frescura del producto terminado mejora visiblemente.
- Los tiempos de refrigeración se reducen y con ello se disminuye sensiblemente la carga bacteriana durante el proceso de trabajo.

STICKSTOFFSKÜHLTUNNEL Mod. POLAR WIND

Das Polar Wind Tunnel ist eine revolutionäre und innovative Kühlungs- und Erhaltungslösung. Produkten wie Salat und frische Obst können nach dem Trocknungstunnel oder nach der Schleuder und vor der Verpackung gekühlt werden.

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

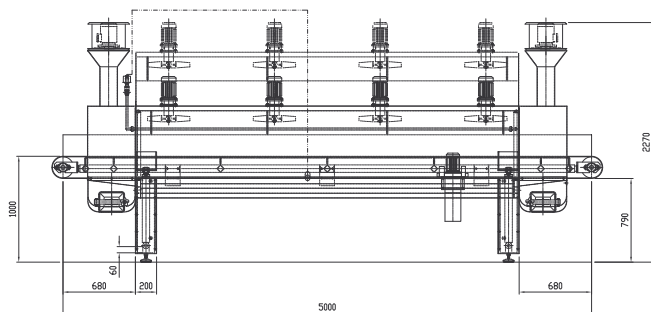
- die Stickstoffkühlung hat ganz besondere Eigenschaften und bringt zahlreiche Vorteile mit sich in Bezug auf die andere Systemen.
- dieses Verfahren erfolgt in einer sauerstoffarmen Atmosphäre, wodurch oxidierende Einwirkungen auf das Produkt vermieden werden.
- Verbesserungen hinsichtlich der Farbe der Blätter.
- der Frische des Endproduktes ist erhöht.
- die Kühlungszeiten verringert werden und der bakterielle Angriff während der Bearbeitung stark herabgesetzt wird.

SPECIFICATIONS - DATI TECNICI - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN

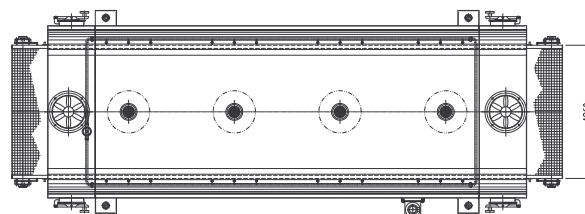
Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	3,7 kW	11 kW
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	1920 x 3900 x h 2700 mm	1920 x 5000 x H. 2270 mm

POLAR WIND 3000

POLAR WIND 5000



SIDE VIEW



TOP VIEW