



La società Americana Douglas Machine Corporation produce impianti di lavaggio per l'industria alimentare.



Il "Ciclone per la pulizia dei nastri", distribuito in Italia da Euracciai, è stato progettato e brevettato dalla Douglas per rimuovere grasso, zucchero, olio, impasti ecc. su una grandissima varietà di tipi di nastri/reti metalliche o plastiche a maglie aperte, con il solo utilizzo di acqua.

La macchina, certificata CE, è una unità mobile in acciaio inossidabile dotata di pompa ad alta pressione (fino a 137 bar), pannello di controllo e testa in alluminio con motore pneumatico per il braccio rotante. Mediante questo dispositivo dotato di due speciali ugelli, si effettua il perfetto lavaggio del nastro nella parte superiore ed inferiore in una sola passata. La velocità di rotazione è regolabile in funzione della velocità del nastro.

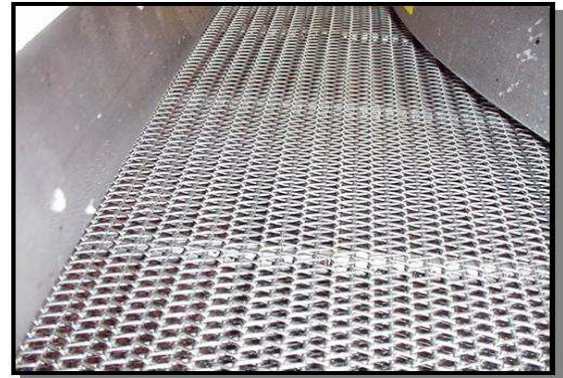
La testa in alluminio ha il diametro corrispondente alla larghezza del nastro. L'unità può essere utilizzata su più linee all'interno dello stabilimento o installata fissa su un nastro.

Grazie a questa macchina i tempi di lavaggio dei nastri vengono drasticamente ridotti, il volume di acqua utilizzato è molto contenuto e la pulizia estremamente efficace.





PRIMA DEL LAVAGGIO



DOPO IL LAVAGGIO

Il successo del ciclone è dimostrato dalle molte referenze in varie applicazioni, dai nastri per i forni a tunnel ai nastri per gli impianti di congelamento agli impianti per la movimentazione della carne etc..

