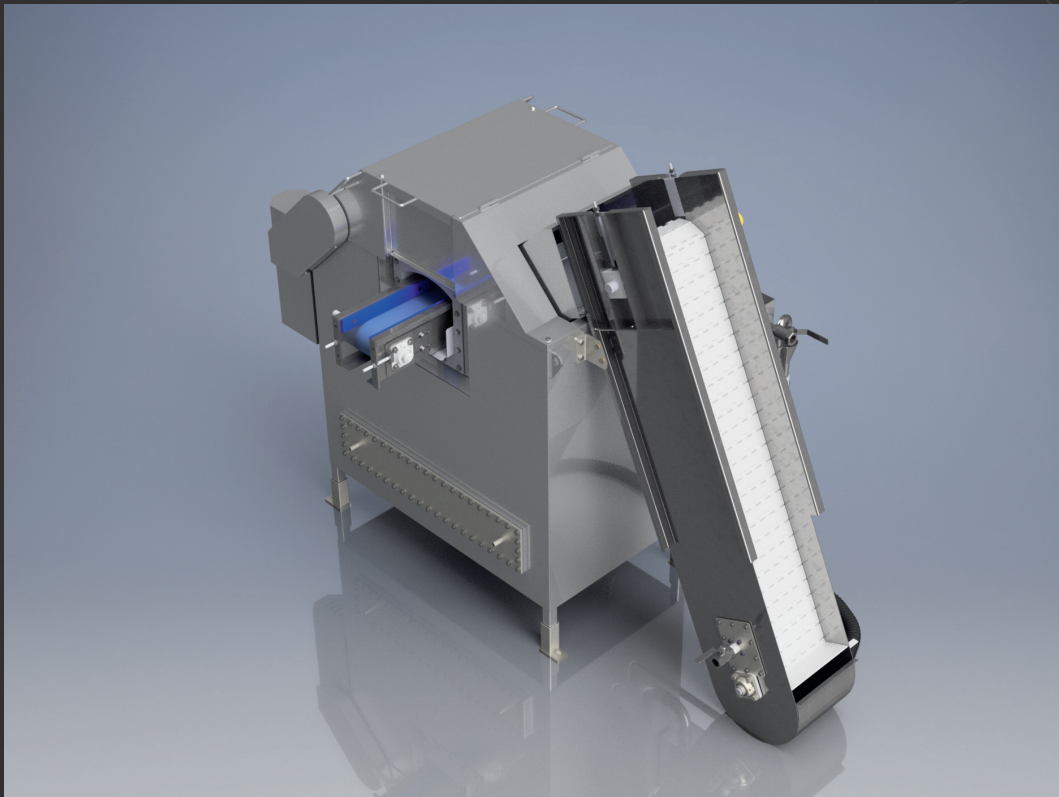




VCU Automatische Conserveermachine



The Maritime Specialist

V

CU TCD B.V. heeft een machine ontwikkeld welke het mogelijk maakt om uw langoustines automatisch te conserveren (dippen).

Dit heeft als voordeel dat het verwerken van de langoustines minder arbeidsintensief zal worden omdat er minder handeling nodig is.

Een ander groot voordeel is dat het conserveren een geautomatiseerd proces wordt, dat zal zorgen voor een betere en constantere kwaliteit van de langoustines.

De machine bestaat uit de volgende onderdelen:

- Collector/buffer gevuld met water (optioneel gekoeld)
- Opvoerband
- Dompelbak met roterende trommel
- Uitloopband om de langoustines uit te voeren

De trommel in de machine bestaat uit een aantal compartimenten waarin de langoustines door het conserverings-water gaan. De machine kan, middels een continu proces, worden ingesteld op een dip-tijd, van bijv. 8-10 minuten. Na de ingestelde dip-tijd komen de langoustines automatisch uit op de uitloopband.

Er zijn verschillende types van deze machines beschikbaar; bijvoorbeeld een machine met een capaciteit van ca. 950 kg. en een machine met een capaciteit van 450 kg. maximaal per uur.

Overige uitvoeringen en capaciteiten in overleg.

