



HC	Hydrocooler
Intended use	Suitable for a rapid reduction of temperature of fresh vegetables and thus the improvement of freshness and shelf life
Products	Carrots, potatoes, beetroot and similar products

**Description**  
 Water is distributed via low pressure high flow, clog-free nozzle. The nozzles are placed above the cooling coils to cool the water before it trickles to the product. The water level in the machine is flexible adjustable, so that the product on the belt either is immersed completely or partially.

**Standard equipment**

- Solid stainless steel construction
- Product infeed by flume
- Filter belt for product transport
- Piping system with forcing pumps
- Cooling coil with coolant
- In- and Outfeed valve
- Product outfeed by outfeed conveyors
- Plattform with stair and railing
- Safe for users, CE compliant
- HACCP standard

**Specifications**

- Dimensions and capacity on request

HC	Hydrokühler
Best. Verwendung	Geeignet für eine schnelle Verringerung der Temperatur von frischem Gemüse zur Verbesserung von Frische und Haltbarkeit
Produkte	Karotten, Kartoffeln, Rote Beete und ähnliche Produkte

**Beschreibung**  
 Das Prozesswasser wird mit geringem Druck über verstopfungsfreie, durchflussstarke Düsen verteilt. Die Düsen sind über den Kühlschlangen platziert, um das Wasser zu kühlen, bevor es das Produkt benetzt. Der Wasserstand in der Maschine ist flexibel einstellbar, so dass das Produkt entweder vollständig oder teilweise eingetaucht ist.

**Serienausstattung**

- Solide Konstruktion aus rostfreiem Stahl
- Produktzufuhr über Schwemmrinne
- Siebband für Produkttransport
- Rohrleitungssystem mit Druckpumpen
- Kühlschlangen mit Kühlflüssigkeit
- Ein- und Auslaufventil
- Produktauslass über Austragebänder
- Maschinenbühne mit Treppe und Geländer
- Sicher für den Benutzer, CE konform
- HACCP standard

**Technische Daten**

- Leistungs- und Größenauslegung auf Anfrage