

PROGETTO DEWATERING

La fase di asciugatura è da sempre il passaggio più complesso e delicato in una lavorazione completa all'interno di uno stabilimento di IV gamma, stabilimento che tratta la lavorazione di verdure e ortaggi freschi subito dopo la raccolta, per mondarli, lavarli e confezionarli rendendoli un prodotto pronto al consumo. Proprio per questo, al fine di **rimuovere l'acqua in eccesso anche dalle foglie più delicate** in modo naturale e limitando le sollecitazioni meccaniche, abbiamo installato un sistema di asciugatura **"dewatering"** (termine inglese che sta a significare rimozione di acqua) di ultima generazione, progettato e realizzato nel rispetto dei più rigidi standard di sanificazione per assicurare una pulizia effettiva ed efficiente e una qualità del prodotto in busta sempre maggiore.



Il dewatering è, quindi, lo strumento fondamentale che utilizziamo per eliminare l'acqua in eccedenza dalle superfici delle verdure fresche, **sia baby leaf che cespi, al fine di allungarne la shelf life** (il termine inglese significa letteralmente "vita a scaffale" e nell'ambito della sicurezza alimentare viene utilizzato per indicare la vita commerciale del prodotto) **senza utilizzo alcuno di additivi o conservanti.**



Il nostro nuovo sistema, **completamente customizzato** cioè personalizzato in diversi dettagli funzionali secondo le esigenze specifiche del nostro stabilimento di Taglio di Po, è progettato ponendo una particolare **attenzione a semplicità, versatilità e pulizia.**

La macchina è un sistema a tre stadi ad alte prestazioni, costituita da tre nastri flessibili e sovrapposti tra loro, dove scorre il prodotto dopo il lavaggio e prima di essere imbustato, e ognuno di essi è dotato di sistemi di aspirazione e di battitori rotanti che scuotono delicatamente il prodotto e facilitano la separazione dell'acqua.



Principali vantaggi e caratteristiche:

- **allungare la shelf life e la freschezza del prodotto senza utilizzo alcuno di additivi o conservanti.**
- Possibilità di **asciugare prodotti molto delicati**, soprattutto baby leaf come il lattughino, la rucola o la valeriana, rispettandone la loro fragilità.
- Massima flessibilità produttiva in stabilimento per un'ampia varietà di ricette che permette un **efficientamento delle risorse e una riduzione degli sprechi.**
- Progettato e realizzato nel rispetto dei **principi di sanificazione** che assicurano una pulizia effettiva ed efficiente.