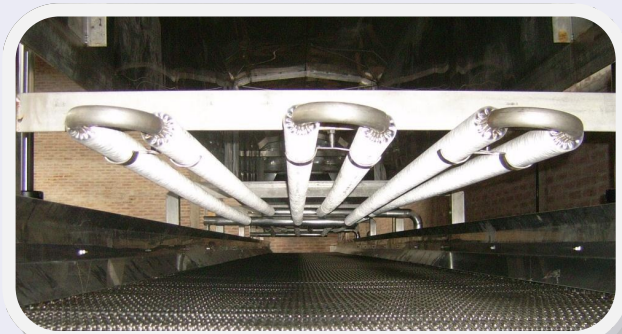


# TIERNIZADOR CONTINUO T-1200

Tiernizador para líneas de proceso de ciruelas deshidratadas con o sin carozo.



La fruta es transportada en una malla de acero inoxidable traccionada por cadenas de 1" de paso. El hidratado de las ciruelas es producido con vapor directo y además posee un sistema de vapor indirecto de calentamiento con



tubos aleteados que disminuye el consumo de vapor optimizando el tiernizado y permite el control de la humedad de salida



El túnel se puede limpiar fácilmente, ya que su tapa superior asciende mediante 4 brazos hidráulicos permitiendo el acceso al interior del mismo.

# TIERNIZADOR CONTINUO T-1200

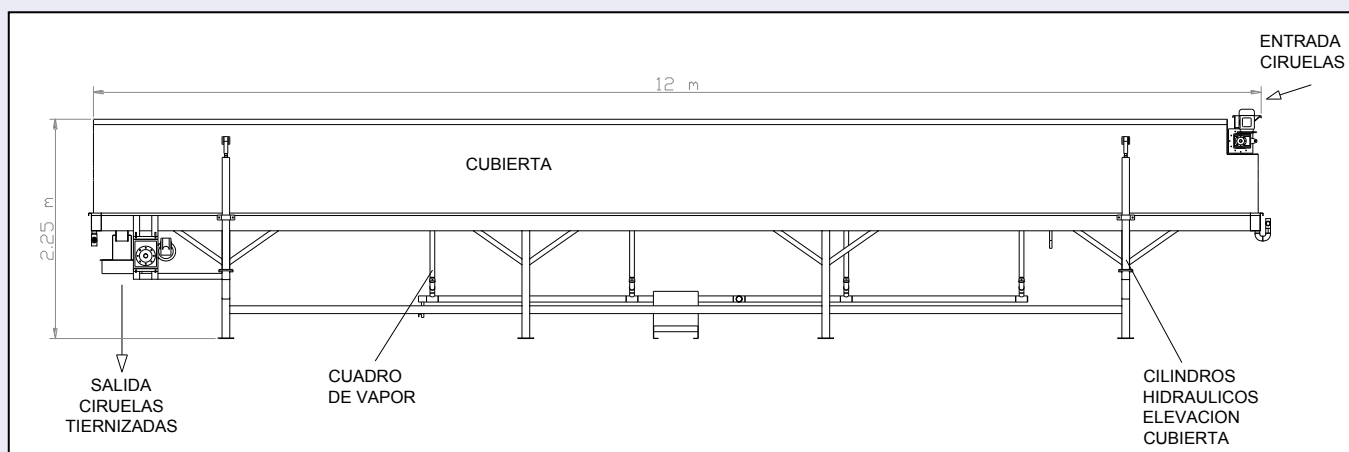


## Línea de proceso de ciruelas deshidratadas



### CARACTERISTICAS TECNICAS

Producción	1200-1600 Kg/h
Potencia instalada	3,5 CV
Tensión	380V, 50Hz, 3F+N
Consumo de vapor	900 Kg/h



**BSB INGENIERIA S.R.L.**

MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA  
Y EL AGRO

S 34° 33.915'  
W 68° 17.424'

