

Hydro-CoolerTM



FLEXIBLE

- Disponibili in cinque modelli* con capacità comprese tra 2,5 e 20 t/ora (fino a 33.000 libbre)
- Possibilità di scelta tra nebulizzazione, immersione parziale o immersione totale per un risultato ottimale su ortaggi e frutta selezionata
- Livello dell'acqua regolabile
- Possibilità di convogliare il prodotto attraverso il sistema tramite rulli (all'interno di casse), oppure steso su nastri trasportatori
- Possibilità di impiego degli Hydro-Cooler di Wyma dotati di evaporatori a serpentina o a piastra



ROBUST

- Solidi, robusti e di facile manutenzione
- L'Hydro-Cooler di Wyma può essere interamente isolato utilizzando resistenti pannelli di polistirene laminato per ottenere una maggiore efficienza termica***

EFFECTIVE

- Il raffreddamento rapido di ortaggi e frutta selezionata ne aumenta la freschezza, ne prolunga il periodo di conservazione a magazzino e, in ultima analisi, incrementa i profitti per il coltivatore, il confezionatore e il trasportatore
- Il nastro trasportatore con velocità variabile rende gli Hydro-Cooler di Wyma ideali per un'ampia gamma di ortaggi/frutta selezionata, con condizioni e tempi di raffreddamento diversi



SMART

- Sensori di temperatura collocati in posizioni strategiche all'interno dell'Hydro-Cooler
- Controllo della temperatura variabile per un'ampia gamma di ortaggi/frutta selezionata, con condizioni e tempi di raffreddamento diversi

HELPFUL

- Sistema di filtri autopulenti a rotazione appositamente progettati**
- Portelli di ispezione per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione
- Coperchi leggeri per un accesso facilitato

* Disponibile anche come modello personalizzato
** Opzioni



Descrizione dell'attrezzatura

L'Hydro-Cooler di Wyma è un'unità appositamente costruita per ridurre la temperatura interna di ortaggi e frutta selezionata in tempi brevissimi, aumentando così la freschezza del prodotto e la sua durata di conservazione a magazzino. Gli ortaggi e la frutta selezionata possono essere movimentati attraverso l'Hydro-Cooler sia come prodotto sparso sia come prodotto contenuto in casse.

Raffreddamento del prodotto steso: ideale per un'ampia gamma di ortaggi (e alcuni frutti): ad esempio: carote, patate, mais, pastinache, barbabietole, ciliege e molti altri ancora.

Raffreddamento in casse: ideale per ortaggi, quali: asparagi, broccoli, brassiche e molti altri ancora.

Il sistema di refrigerazione integrato, personalizzato per risultare idoneo alle esigenze individuali del cliente, consente la nebulizzazione dell'acqua dall'alto attraverso serpentine o piastre refrigerate. L'acqua viene nebulizzata a bassa pressione e in volumi elevati attraverso ugelli anti-intasamento. Il livello dell'acqua all'interno dell'Hydro-Cooler è totalmente regolabile e può prevedere sia l'immersione totale, sia l'immersione parziale del prodotto sul nastro, a seconda del prodotto e dei requisiti di raffreddamento desiderati.



Wyma vanta oltre 15 anni di esperienza nella progettazione e produzione degli impianti Hydro-Cooler per il raffreddamento rapido ed efficiente dei prodotti agricoli.



Hydro-Cooler con elevatore in uscita

- A** Coperchi leggeri per un accesso facilitato
- B** Nastro in polietilene
- C** Struttura in acciaio inossidabile
- D** Ampi portelli di accesso per gli interventi di riparazione e manutenzione
- E** Raccordo di scarico flessibile



Hydro-Cooler con nastro trasportatore passante

Caratteristiche tecniche:

Modello	Capacità (valore approssimativo)*	Lunghezza**	Larghezza**	Altezza**	Peso (a vuoto)+	Volume
FHX0002.5	2.5 t/hr (5,512 lb)	2,403 mm (7'9")	2,001 mm (6'6")	2,465 mm (8'1")	1.4 t (3,751 lb)	1.4 m ³ (49 ft ³)
FHX0005	5 t/hr (11,023 lb)	3,903 mm (12'8")	2,001 mm (6'6")	2,465 mm (8'1")	2.0 t (5,358 lb)	3.0 m ³ (106 ft ³)
FHX00010	10 t/hr (22,046 lb)	6,153 mm (20'2")	2,001 mm (6'6")	2,465 mm (8'1")	3.0 t (8,038 lb)	5.5 m ³ (194 ft ³)
FHX00015	15 t/hr (33,069 lb)	8,403 mm (27'6")	2,001 mm (6'6")	2,465 mm (8'1")	3.9 t (10,449 lb)	8.0 m ³ (283 ft ³)
FHX00020	20 t/hr (44,092 lb)	11,403 mm (37'4")	2,001 mm (6'6")	2,465 mm (8'1")	5.2 t (13,932 lb)	11.5 m ³ (406 ft ³)

* Capacità subordinata al tipo di ortaggio/frutta e alle condizioni operative

** Dimensioni esterne della cassa in acciaio inossidabile, esclusi i portelli, i coperchi e i pannelli isolanti opzionali

+ Peso stimato per ciascun modello

La filosofia della freschezza Wyma

Quando si lavora intensamente per creare un'azienda capace di gestire con successo sia la produzione agricola che il confezionamento dei raccolti, puntando ad offrire un prodotto di qualità, è indispensabile disporre delle migliori soluzioni per il trattamento post-raccolto.

Acquistando attrezzature Wyma si acquistano macchinari noti per le innovazioni tecniche e il livello qualitativo e basati su una profonda conoscenza delle esigenze di lavorazione dei raccolti. Ci auguriamo che possiate essere fieri di possedere un macchinario Wyma come noi lo siamo di fabbricarlo e di offrire un servizio di assistenza a livello mondiale.

Con la nostra filosofia della freschezza siamo sempre pronti a trovare soluzioni che possono aiutarvi a migliorare la lavorazione degli ortaggi. Come dice il nostro motto, "se vale la pena coltivarlo, vale la pena movimentarlo con Wyma".

**Richiedete
sempre
ricambi
originali
Wyma**



Consulenza



Progettazione



Fabbricazione



Installazione



Assistenza

Contatti:

Sede principale in Nuova Zelanda

27 Foremans Road
PO Box 16-707
Hornby 8441
Christchurch
New Zealand
P: +64 3 344 6403
F: +64 3 344 6407
sales@wymasolutions.com

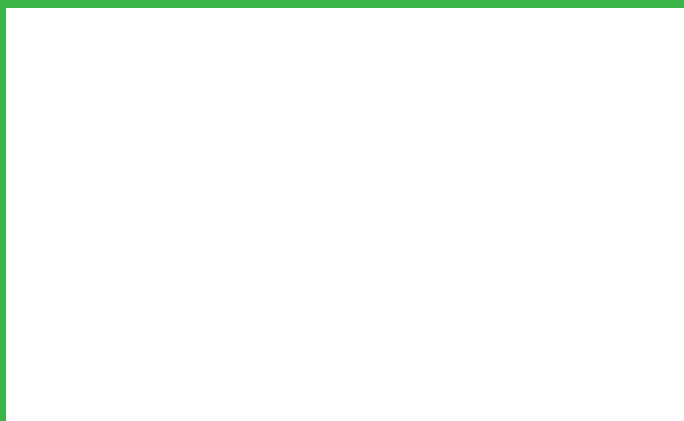
Sede europea

Wyma Europe s.r.o.
Netovicka 875
27444
Slany
Czech Republic
P: +420 312 312 733
F: +420 312 312 734
eu.sales@wymasolutions.com

Rappresentanza australiana

580 Doyles Road
PO Box 1158
Shepparton
Victoria 3630
Australia
P: +61 400 577 921
F: +61 3 5831 1038
au.sales@wymasolutions.com

Il vostro rappresentante Wyma:



Le informazioni contenute in questo documento corrispondono a quelle più recenti disponibili al momento della pubblicazione. Wyma non fornisce alcuna garanzia né rilascia alcuna dichiarazione in merito all'accuratezza delle stesse. Wyma è costantemente impegnata nell'aggiornamento e nel miglioramento dei propri prodotti e si riserva il diritto di modificare, sospendere o modificare specifiche e prezzi senza preavviso. © Wyma

Version BHCI241109