

Hidrogenador de Cascada



• Componentes de alta calidad

La construcción de acero inoxidable del T-304 adonde son aplicables, las bombas de recirculación eficiente, el medidor del tiempo opcional, y los componentes impulsores eléctricos o hidráulicos.

• Experiencia y apoyo extensivo

Se proveen los dibujos de aprobación antes de que la construcción comience. Garroutte tiene un personal de ingeniería para la investigación y desarrollo y para contestar a todas las preguntas.

• Facilidad del saneamiento

El diseño de nuestro equipo proporciona el acceso excelente para el personal del saneamiento. Además, la unidad está fabricada totalmente de acero inoxidable, incluyendo las piernas y el armazón mayor.

• Control simplificado

El medidor digital opcional del proceso. Cada vez que se cambia la velocidad de la banda del enfriador, el tiempo de la retención que resulta se indica inmediatamente en minutos en este medidor. Esto elimina cualquier necesidad de medir el tiempo del producto a través de la máquina y reduce la vicitud del enfriamiento del producto incorrectamente.

• Aspecto atractivo

Resistente y construcción de calidad. Garroutte ha recibido la aprobación de la USDA por su diseño sanitario.

Enfría verduras, frutas y mariscos procesados que son crudos o frescos

Los productos frescos, fruta, bayas y los crustáceos cosechados en 70-90 °F., se pueden enfriar rápidamente a las temperaturas que retardan el proceso de maduración y amplían la vida útil. A menudo el **HIDROENFRIADOR** es la solución más económica para enfriar estos productos.

Los **HIDROENFRIADORES** de patente de Garroutte son los sistemas preferidos para procesar productos de **CORTADOS FRESCOS** antes del empaque o almacenaje frigorífico.

MEYER® + GARROUTTE

S Y S T E M S

Meyer Machine Co. and Garroutte, Inc.
P.O. Box 5460 • San Antonio, TX 78201-0460
(210) 736-1811 • Fax (210) 736-4662
www.meyer-industries.com