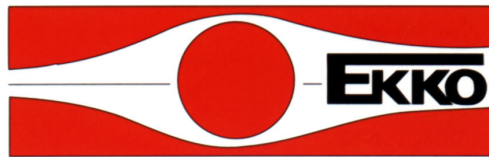




EM 2202



EM 2204

HYDROKØLER - HYDROCOOLER - HYDROKÜHLER - HYDRORÉFRIGÉRATEUR



EKKO HYDROKØLER

EKKO har udviklet et helt nyt hydrokøleprincip beregnet til lynkøling af gulerødder før afvejning. Hydrokøleren er placeret lige før vejmaskinen, så kun det færdigsorterede produkt bliver nedkølet, hvorved der spares energi. Desuden undgår sorterpersonalet at arbejde med kolde gulerødder. Hydrokøleren er monteret med udvendig overskyllningssi, som er meget nem at holde ren. Hydrokøleren kan tilsluttes eksisterende køleanlæg med en speciel koaksialfordamper. Hydrokølerens kapacitet er afhængig af kapaciteten på køleanlægget. Praktiske prøver har vist, at gulerødder med en indgangstemperatur på 15-20° bliver nedkølet til en kerne-temperatur på 3-4° med en kapacitet på ca. 2-4 tons i timen.

EKKO HYDROCOOLER

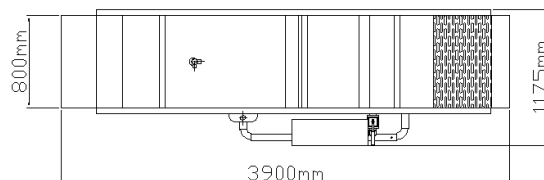
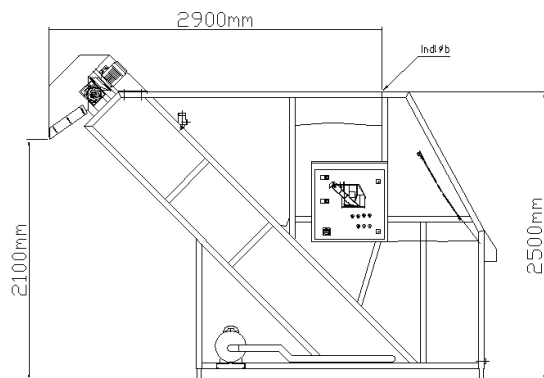
EKKO has developed a quite new hydrocooling principle for quick-cooling of carrots before weighing. The hydrocooler is placed right before the weighing machine, so that only the ready graded products are cooled, thus saving energy. Moreover, the sorting staff avoid working with cold carrots. The hydrocooler is equipped with an external overflow filter, which is very easy to keep clean. The hydrocooler can be connected to the existing refrigerating plant by a special coaxial evaporator. The capacity of the hydrocooler depends on the capacity of the refrigerating plant. Practical tests have shown that carrots with an entrance temperature of 15-20° are cooled to a core temperature of 3-4° at a capacity of approx. 2-4 tons per hour.

EKKO HYDROKÜHLER

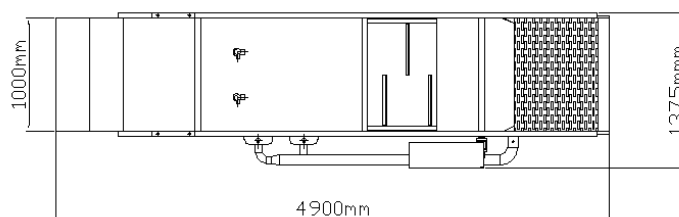
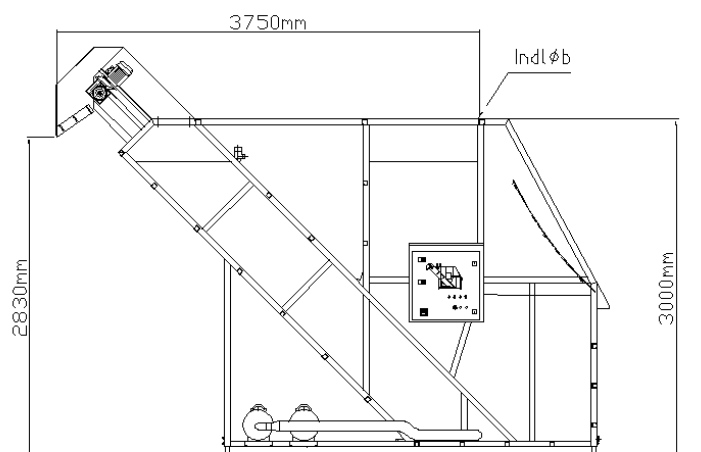
EKKO hat ein ganz neues Hydrokühlprinzip zum Schnellkühlen von Mohrrüben vor Abwiegen entwickelt. Der Hydrokühler ist gerade vor der Wiegemaschine angebracht, damit nur die fertig sortierten Produkte heruntergekühlt werden, wodurch Energie eingespart wird. Außerdem entgeht das Verlesepersonal, mit kalten Mohrrüben zu arbeiten. Der Hydrokühler ist mit einem äußeren ÜberflutungsfILTER ausgerüstet, das sehr leicht reinzuhalten ist. Der Hydrokühler kann durch einen speziellen Koaxialverdampfer der bestehenden Kühlanlage angeschlossen werden. Die Kapazität des Hydrokühlers hängt von der Kapazität der Kühlanlage ab. Praktische Versuche haben gezeigt, daß Mohrrüben mit einer Eintrittstemperatur von 15-20° auf eine Kerntemperatur von 3-4° heruntergekühlt werden und zwar mit einer Kapazität von ca. 2-4 Tonnen pro Stunde.

HYDRORÉFRIGÉRATEUR EKKO

EKKO a développé un principe de hydroréfrigération tout à fait nouveau prévu pour refroidissement rapide de carottes avant pesage. Le hydroréfrigérateur est placé juste avant la bascule de sorte que seulement les produits calibrés sont refroidis, ce qui épargne l'énergie. De plus, le personnel de triage évite de travailler aux carottes froides. Le hydroréfrigérateur est équipé d'un filtre de trop-plein extérieur, qui est très facile à tenir propre. Le hydroréfrigérateur peut être raccordé à l'installation de réfrigération existante par un évaporateur coaxial spécial. La capacité du hydroréfrigérateur dépend de la capacité de l'installation de réfrigération. Des épreuves pratiques ont montré que les carottes d'une température d'entrée de 15-20° sont refroidies à une température noyau de 3-4° à une capacité d'environ 2-4 tonnes par heure.



EM 2202



EM 2204

Specifikationer EM 2202 - EM2204

Model	Motorstørrelse		EL tilslutning	Kapacitet	Vægt
	Elevator	Pumpe			
EM 2202	0,55kw	2,20kw	3x400V-50HZ	2	420
EM 2204	0,75kw	2x2.20kw	3x400V-50HZ	4	1250



EKKO maskiner A/S

Pottemagervej 14. DK-7100 Vejle
 Tlf. +45 75 88 19 11. Fax. +45 75 88 22 05
 www.ekkoas.dk E-mail: ekko@ekkoas.dk