



MÁQUINA PARA LAVAR ESPÁRRAGOS Y OTROS VEGETALES TIPO 3000-800





Principio de operación

Con esta máquina se pueden lavar diferentes tipos de vegetales como espárragos, zanahorias, hierbas, etc. El lavado se hace por medio de tuberías con boquillas rociadoras de agua ubicadas encima y debajo de los vegetales. El producto es colocado en la cinta transportadora antes de entrar el área de lavado, donde otra cinta en la parte superior sostiene los vegetales en su lugar. La velocidad de ambas cadenas es la misma. Dependiendo del producto, la velocidad puede ser controlada por medio de un regulador eléctrico. (La velocidad también puede ser ajustada mecánicamente).

Ventajas

Ahorro de mano de obra Excelentes resultados de lavado Simple y de bajo mantenimiento

Opciones

Para ahorrar agua, se puede usar un sistema de reciclado. El tanque tiene una capacidad de 500 litros y es suministrado con una bomba de 4KW y dos filtros. Para el rociado final, se utiliza agua limpia. Para obtener el ideal resultado de lavado, se deberá seleccionar la óptima cantidad y presión del agua.

Datos Técnicos	3000-800
Largo del área de entrada	1.000mm
Largo del área de lavado	600mm
Largo del área de salida	1.400mm
Ancho de la máquina	800mm
Ancho de cadena transportadora	600mm
Paso de cadena superior	19.05mm (círculo 1,4mm)
Paso de cadena inferior	6.35mm (círculo 1,25mm)
Número de tuberías de rociado superior	4
Número de tuberías de rociado inferior	4
Número de boquillas rociadoras/tubo	7
Número total de boquillas rociadoras	56
Alimentación eléctrica	400V 50Hz
Velocidad ajustable de la cadena	5-12 mtr/min
Estructura	SS304





