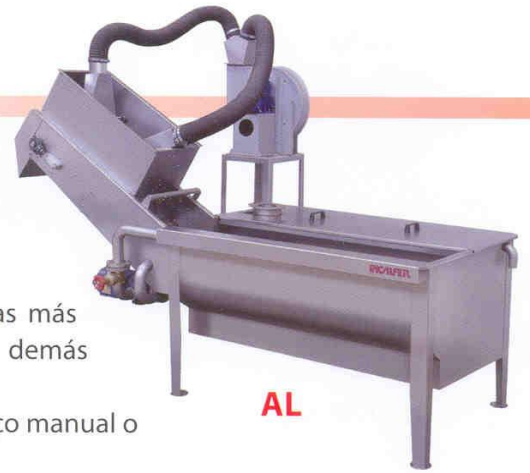




Lavadoras



AL

Aseguran lavado profundo y confiable para cumplir con las más exigentes normas sanitarias en todo tipo de vegetales y demás alimentos.

Se proveen lavadoras de batch fijas o con descarga; por vuelco manual o neumático y también continuas para líneas de producción.

Constan de una batea dentro de la cual una tina de lavado contiene el producto. Un torrente de agua lo sumerge mientras varios inyectores proyectan agua recirculada a presión. La intensidad con que el agua impacta sobre el producto, es regulable, para preservar su integridad, como así también el tiempo de lavado.

Pueden incorporar dosificadores de bactericidas o blanqueadores y trabajar con agua entre 2 y 95°C con calentador de gas opcional incorporado o enfriador externo.

Construcción robusta en acero inoxidable y materiales sanitarios. Repuestos Standard y servicio técnico disponible.



TRV

Batch washers

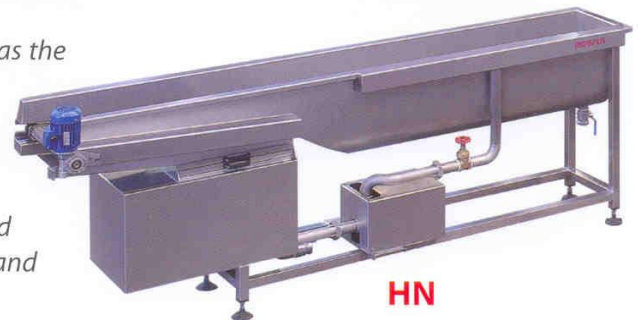
These pieces ensure all kinds of vegetables and other food products are thoroughly and completely washed to comply with the strictest hygiene standards.

Fixed program batch washers or unloading washers may be supplied, with manual or pneumatic discharge gate as well as continuous discharge gates for production lines.

The equipment is made up of a drum containing a washing vat where the products are placed. A stream of water submerges the contents completely while several high-pressure water jets pump recirculated water repeatedly onto the products which generates a revolving movement. The pressure of the water jets may be regulated to ensure that the product is not damaged and the timing of washing duration can also be modified.

Bleachers or bactericides may also be incorporated, as the machines are capable of working with water at temperatures ranging from 2 to 95° C with the option of a gas heater or cooler affixed externally to the equipment.

The equipment is made from stainless steel and hygienic materials. Standard replacement parts and technical support services available.



HN

Modelo	Model	TR-V	AL 600	AL 800	AL 1500	AL 2000	TR-V
Dimensiones (mm)	Dimensions	700X1400Xh400	640X2500Xh1600	600X3000Xh1500	1200X3800Xh1700	1200X3400Xh1800	725X3185Xh1730
Potencia (HP)	Power	1,5	2	4	3,5	6,5	3,5
Peso (Kg)	Weight	110	180	220	290	520	270
Producción Kg/hora lechuga cortada	Sliced lettuce production Kg/h	100	230	300	580	700	300
Producción Kg/hora frutas y hortalizas	Vegetables and Fruits Production Kg/h	200	500	600	1000	1400	X