

LAVADORAS DE VEGETALES HN

Lavadora hidroneumática continua para el lavado continuo de vegetales.

La máquina realiza el lavado a través de boquillas que generan un movimiento helicoidal que separa la tierra y la suciedad mientras que la producción de verduras avanza en equipo. Control de flujo de la presión para disminuir o aumentar la turbulencia en función del producto a procesar, por medio de una válvula de accionamiento manual.

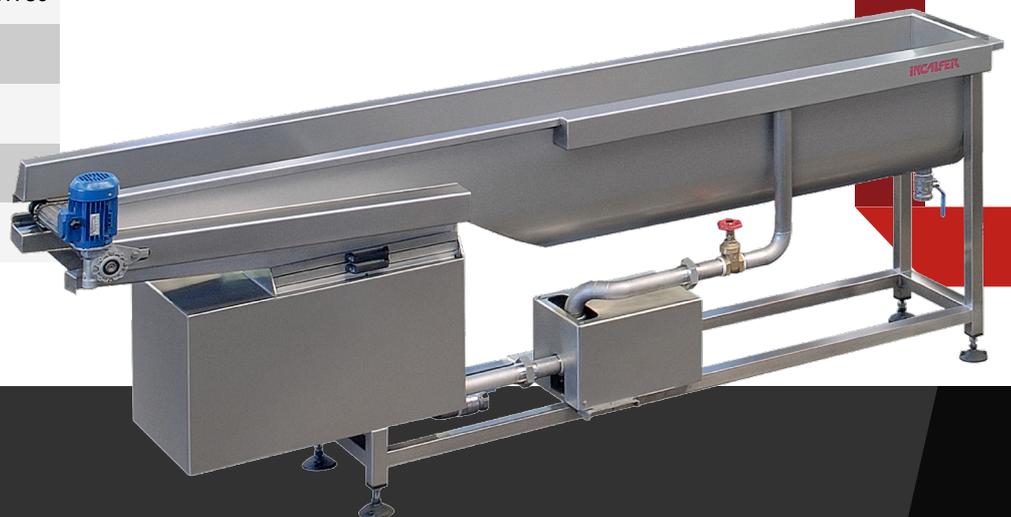
El equipo posee un Sistema de Filtrado para separación de partículas pequeñas e insectos formado por 03 filtros individuales y separados para garantizar el máximo filtrado:

- 1) Filtro por decantación centrifuga en la parte inferior del sector de lavado.
- 2) Filtro Perforado superior que sumerge las hojas, separando los insectos y pequeñas partículas que flotan
- 3) Filtro de tela perforada para separación de todo tipo de partículas e insectos

Cinta plástica de salida para la extracción del producto lavado.
Construcción total en acero inoxidable.



Modelo	HN 2500
Dimensiones (mm)	725 x 3185 x h1730
Potencia (HP)	3,5
Peso (Kg)	270
Producción Kg/hora (lechuga cortada)	300
Producción Kg/hora (otros productos)	450



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar