



Detalle cepillos laterales
Lateral brushes detail

LAVADORA - CEPILLADORA DE JAMONES MOD. CEP2-LAP

El lavado y cepillado de jamones y paletas es necesario en algunas fases del proceso.

Después del salado, es preciso eliminar los restos de sal que quedan en su superficie para evitar problemas en el producto terminado, como acortezamientos y cristales de sal. Tras la fase de secado, es habitual la presencia de moho en la superficie del jamón, lo que perjudica su presentación comercial. A veces, no se presta la debida atención a estas operaciones de limpieza, realizándolas de forma manual, lo que genera diferencias entre los jamones y los lotes.

Nuestro avanzado sistema de lavado con agua a presión, mediante rociadores basculantes, cepillado y posterior aclarado, favorece la eliminación uniforme de la sal o el moho en todas las piezas, haciendo estas tareas sencillas y rentables gracias a su gran capacidad de producción y la posibilidad de utilizar el mismo equipo en dos fases diferentes del proceso.

WASHING AND BRUSHING MACHINE FOR HAMS MOD. CEP2-LAP

Washing and brushing of hams and shoulders is necessary in some stages of the process.

After salting, it is necessary to remove any salt residue left on the surface to avoid problems in the finished product, such as crusting and salt crystals. After the drying phase, the presence of mold on the surface of the ham is common, which impairs its commercial presentation. Sometimes, due attention is not paid to these cleaning operations, which are carried out manually, leading to differences between hams and batches.

Our advanced pressurized water washing system, using tilting sprayers, brushing and subsequent rinsing, favors the uniform elimination of salt or mold on all pieces, making these tasks simple and cost-effective thanks to its high production capacity and the possibility of using the same equipment in two different phases of the process.

LAVADORA-CEPILLADORA DE JAMONES MOD. CEP2-LAP

Una vez colocado el jamón en la cinta transportadora, pasa a la zona de lavado, donde un sistema de rociadores adaptado a la superficie del jamón inyecta agua a presión. Este agua es recuperada en el circuito de lavado permitiendo un importante ahorro. Seguidamente, se produce el cepillado del jamón con dos cepillos superiores, uno inferior y dos laterales. Posteriormente, pasa a la zona de aclarado con agua de la red. El jamón sale de la lavadora quedando listo para ser colgado o manipulado. Esta máquina puede integrarse en una línea de producción continua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Circuito cerrado de lavado
- Bomba con filtro
- Rociadores basculantes independientes en lavado
- Control de nivel en depósito de agua de lavado
- Aclarado con agua directa de la red
- Construida en acero inoxidable AISI- 304

WASHING AND BRUSHING MACHINE MOD. CEP2-LAP

Once the ham is placed on the conveyor belt, it goes to the washing area, where a sprinkler system adapted to the surface of the ham injects water under pressure. This water is recovered in the washing circuit, allowing significant savings to be made. The ham is then brushed with two upper, one lower and two lateral brushes. The ham is then passed to the rinsing area with water from the mains. The ham comes out of the washer ready to be hung or handled. This machine can be integrated into a continuous production line.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed washing circuit
- Pump with filter
- Independent tilting sprinklers in washing
- Level control in wash water tank
- Rinsing with water directly from the mains
- Built in stainless steel AISI- 304

TIPOS	CEP2-LAP	TYPES
Largo	3.025 mm	Length
Ancho	1.210 mm	Width
Alto	1.690 mm	Height
Peso	550 kg	Weight
Potencia	11 CV	Power
Consumo eléctrico	8,1 kW	Power consumption
Pot. cepillo v/h	1,5 kW / 2,2 kW	Brush power v/h
Pot. bomba lavado	4 kW	Pump power
Pot. motor transp.	0,37 kW	Conveyor power
Presión lavado	4 bar	Washing pressure
Ø Entrada agua	3/4"	Ø Water inlet
Producción	600 p/h	Production