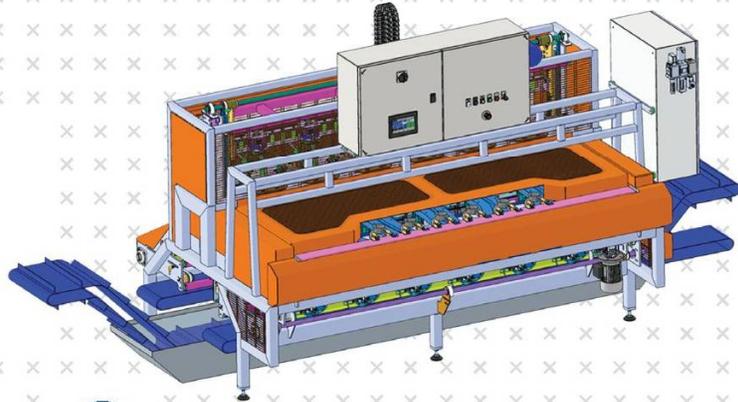


ITALIAN PRODUCT

PELADO, DESHUESADO Y CORTE POR LA MITAD AGUACATE

Mod. AVOCAIR6



pelado



deshuesado



corte en mitad



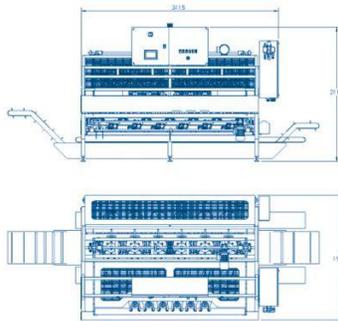
for food



stainless steel

Descripción

La máquina AVOCAIR ha sido diseñada para el pelado, deshuesado y corte por la mitad del aguacate HASS. Cuenta con 6 estaciones de trabajo y tiene una estructura de acero inoxidable. Todos los componentes son fácilmente intercambiables y las partes en contacto con la fruta están fabricadas en materiales adecuados para las normas alimentarias. Las partes internas de la máquina están protegidas por chasis de acero inoxidable para evitar lesiones a los operados que la utilizan. Es una máquina que tiene una extrema facilidad de uso y una rápida accesibilidad para el lavado y desinfección de todos sus componentes.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidad de producción:

AVOCAIR6

55 frutas/min

Calibre frutas	Ø50-80 mm
Altura frutal(min/máx)	120 mm
Dimensiones [LxPxH]	3150x1970x2115 mm
Peso	1500 kg
Potencia	1,7 kW
Alimentación eléctrica	Segun las normativas locales - Volts
Presión neumática (min)	7 bar
Consumo aire (máx)	218 NL/min
Presión alimentación agua (min)	3 bar
Consumo agua	20 L/min
Cantidad operario máquina	1

La tabla corresponde a la version estándar sin opcionales, trasportadores de producto y adaptaciones particulares.