



for food



stainless steel


 voltaggio/voltage
220V-380V-480V 3Ph

PREP-WASH

TANQUE DE PRELAVADO

universal



El tanque de prelavado PREP-WASH es el instrumento específico para el lavado de fruta fresca. En la primera parte del tanque, una corriente de agua desplaza los frutos hacia una cinta modular transportadora que permite que los frutos se procesen en el agua, incluso si no flotan. El producto se manipula gracias al burbujeo del agua. El tanque de prelavado dispone de una bomba de circulación y de un sistema de filtrado para el agua. Además, es posible regular la velocidad de la cinta gracias a un variador de frecuencia instalado en el cuadro. Fácil desinfección tras el proceso gracias a las aberturas situadas a ambos lados del tanque y a las bandas laterales fácilmente desmontables.

Sistemas disponibles opcionales:

- Doble filtro
- Sistema de pulverización en los elevadores de salida
- Ventilador sobre los elevadores de salida
- Sistema completo de control de conductividad y dosificación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones maquina
ancho x longitud x altura

Altura de carga

Potencia instalada

Rango de tiempo de inmersión

Capacidad

Capacidad de agua tanque tratamiento

PREP-WASH

circa 4100x900 mm
(161,40x35,40" inches)

960 mm (37,70 inches)

3 kW

2 -4 minuti

1800 kg/h in 2 minuti

circa 1350 l

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.