

Alvarez Maq

Lavadora de verduras, frutas y hortalizas

Ficha técnica

Equipo diseñado para la micro industria o taller familiar donde se procesan frutas o verduras para ser lavadas a base de turbulencia generada por una bomba centrífuga.

Funcionamiento

El producto a lavar se deposita en una canasta (provista de un eje giratorio) que se encuentra dentro de una tina con agua y cierta concentración de hipoclorito. Después de un tiempo de residencia el eje de la canasta permite pasar la fruta o verdura a una zona de enjuague con agua limpia de una manera sencilla y sin esfuerzo significativo para finalizar en un tobogán. Se descarga el producto y el equipo está listo para recibir la nueva carga y reiniciar el ciclo.

Capacidad

250 Kgs/hr.

La continuidad de la alimentación de la fruta o verdura determina la frecuencia con la que repetimos el ciclo y la capacidad obtenida por el equipo. Maquinaria de fácil uso y de absoluta seguridad en su manejo.

Datos Técnicos

Potencia del Motor:
3/4 HP monofásica 110 V

Dimensiones:
1000 mm x 1500 mm x 1200 mm

Materiales de construcción:
Acero inoxidable tipo 304

Peso:
80 Kg



franciscoalvarezp@hotmail.com
Guadalajara, Jalisco, México
33 3590 2184

Garantía de un año en mano de obra y materiales.