

Especificaciones del producto

La Lavadora en espiral SW-50 es adecuada para el lavado de todo tipo de frutas y hortalizas cortadas o enteras.

Alcance de suministro

- Cinta transportadora o bandeja vibratoria, según modelo
- Pileta de lavado con bomba de circulación
- Depósito de la bomba con tamiz estático
- Línea de llenado automática (eléctrica)
- Panel de control

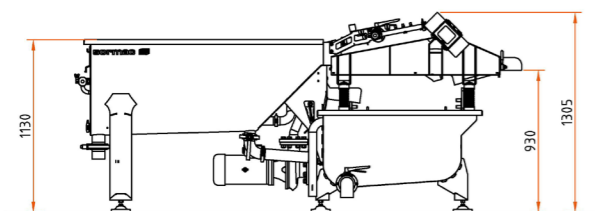
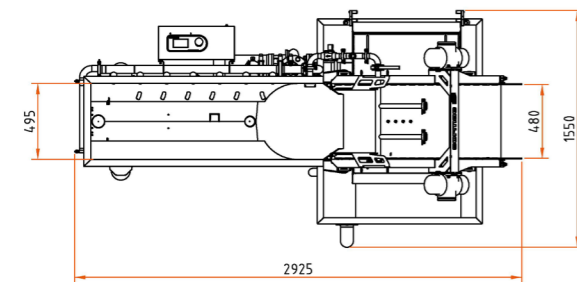
Opciones

- Atrapainsectos, solo en el modelo SW-50/350
- Tamiz giratorio en vez de estático en el depósito de la bomba
- Unidad UV-C
- Carrusel para 3 cestas centrifugadoras
- Plataforma para 3 o 6 cestas centrifugadoras
- Estructura móvil (con ruedas fijas o giratorias)
- Serpentin de refrigeración en el depósito de la bomba
- Ventilador con inyección de aire
- Motor de acero inoxidable en lugar de acero pintado
- Unidad de dosificación para aditivos
- Bridas de conexión para enfriador externo

Ficha técnica

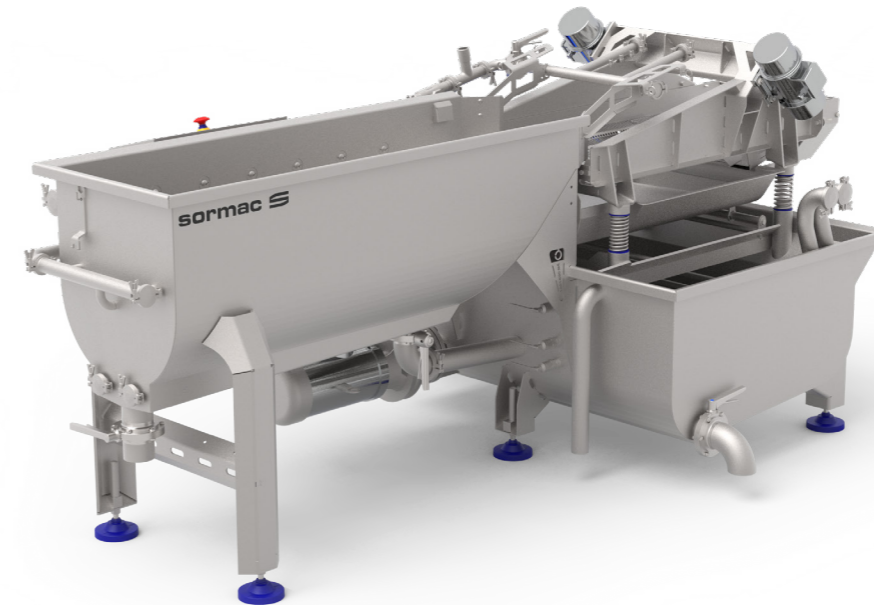
Modelo	SW-50/250	SW-50/350
Tensión de alimentación	400 V, 3 ph, 50 Hz	400 V, 3 ph, 50 Hz
Potencia instalada	3 kW	3 kW
Dimensiones (L x An x Al)	2925 x 1550 x 1305 mm	3920 x 1550 x 1305 mm
Capacidad de agua	620 litros	815 litros
Capacidad*	1500 kg/h	1500 kg/h

*Las capacidades dependen del tiempo de permanencia deseado y del producto.



Dibujo con cotas basado en el modelo SW-50/250.

Lavadora en espiral serie SW-50



Principio de funcionamiento

La Lavadora en espiral SW-50 ha sido diseñada para el lavado de frutas y hortalizas cortadas o enteras. Permite procesar tanto productos que flotan como productos que se hunden.

Los productos se lavan a fondo en una pileta de lavado y luego se transportan a una bandeja vibratoria o a una cinta transportadora de salida, donde se aclaran con agua limpia. El agua de lavado sobrante pasa a través del fondo perforado o de una cinta de malla de la bandeja vibratoria hasta el depósito de la bomba, desde donde se recircula y vuelve a la pileta de lavado.

Gracias a las válvulas y boquillas de ajuste manual se pueden controlar por separado las turbulencias y las obstrucciones, asegurando un lavado eficaz y el tiempo de permanencia deseado.

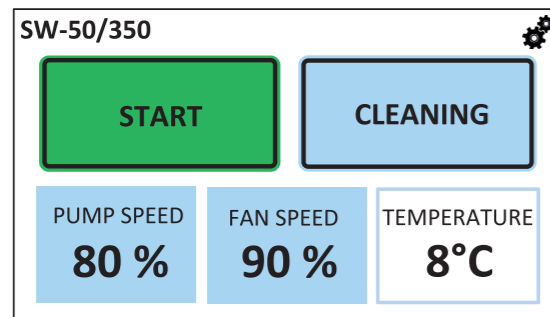
La SW-50 está provista de una pantalla táctil para la conexión y desconexión de la máquina, el ajuste de la velocidad de la bomba y el control de la temperatura del agua.

La máquina está fabricada íntegramente en acero inoxidable, con algunos componentes de plástico apto para uso alimentario. Además, otros componentes como la bomba y los motores vibratorios, llevan una carcasa de acero inoxidable para mayor higiene y durabilidad.

Capacidad

Hasta 1500 kg por hora (en función del producto y del tiempo de permanencia deseado).





Funcionamiento sencillo

La Lavadora en espiral SW-50 se acciona a través de una pantalla táctil que permite conectar y desconectar componentes como la bomba y el ventilador opcional, ajustar las velocidades y controlar la temperatura del agua. La pantalla táctil está colocada a una altura ergonómica para el operario.

Materiales de alta calidad

Todos los componentes de la máquina están fabricados en acero inoxidable o con plástico azul apto para uso alimentario.

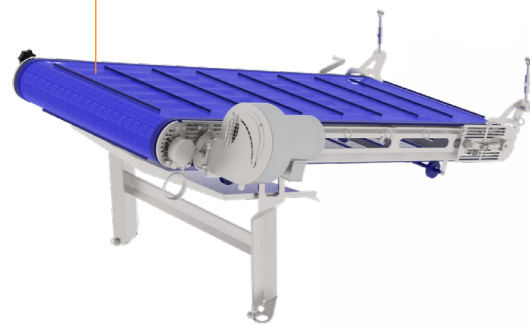
Tuberías higiénicas

Todas las tuberías están completamente soldadas y provistas de conexiones sanitarias para una limpieza y desmontaje sencillos.



Cinta transportadora de salida

Componente opcional en lugar de la bandeja vibratoria. Ideal para productos delicados.



Flujo de agua ajustable

La velocidad de la bomba, la posición de las boquillas y la configuración de las válvulas pueden ajustarse para el lavado de todo tipo de frutas y hortalizas cortadas o enteras.

Atrapainsectos (opcional, solo en el modelo SW-50/350)

Elimina las pequeñas partículas del agua. Equipado con motor de acero inoxidable, clase de protección IP 66.

Rociador

Aclara el producto con agua limpia.

Bandeja vibratoria

El agua de lavado se recircula al depósito de la bomba a través del fondo perforado de la bandeja.

Motores vibratorios

Realizados en acero inoxidable y colocados fuera del ámbito de aplicación del producto.

Mecanismos de desbloqueo rápido

Permite sacar fácilmente la bandeja vibratoria para limpiarla.

Tamiz giratorio (opcional)

Las pequeñas partículas caen automáticamente en el cajón. Accionado por un motor de acero inoxidable.

Armario eléctrico con diseño higiénico

Fabricado íntegramente en acero inoxidable con techo inclinado integral y cerraduras higiénicas.

Ventilador (opcional)

La inyección de aire genera más movimiento en el agua de lavado. Esto permite un lavado más intenso y empuja el producto bajo el agua. El ventilador se coloca en la entrada, debajo de la pileta de lavado.

Unidad UV-C (opcional)

El agua es bombeada a través de luz ultravioleta, que elimina las bacterias del agua.

