

### Especificación del producto

El lavador espiral SW es adecuado para el lavado de todo tipo de frutas y hortalizas cortadas (no cortadas).

### Alcance de suministro

- lavabo con bomba
- carcasa de la bomba con tamiz estático
- salida de la bandeja vibrante
- armario eléctrico con panel de control

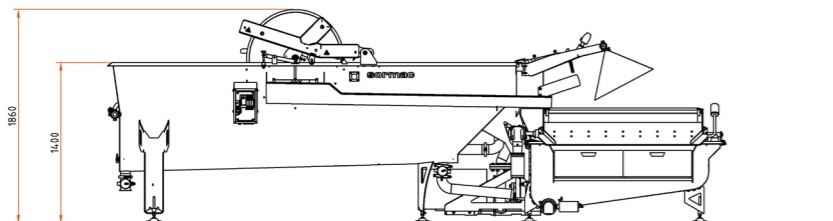
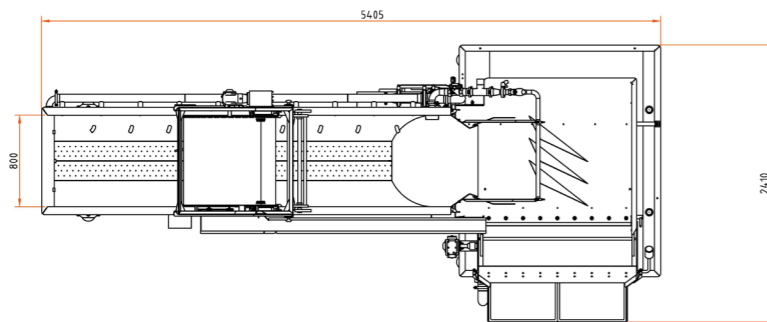
### Opciones

- cinta de salida en lugar de bandeja vibrante
- matamoscas con motor en acero inoxidable
- tamiz giratorio en la carcasa de la bomba en lugar de tamiz estático
- ventilador con inyección de aire
- serpentín de refrigeración en carcasa de la bomba
- instalación UV-C
- unidad de dosificación para aditivos
- carrusel para 3 cestas de centrifugado
- plataforma para 3 o 6 cestas de centrifugado
- enfriador de placas externo

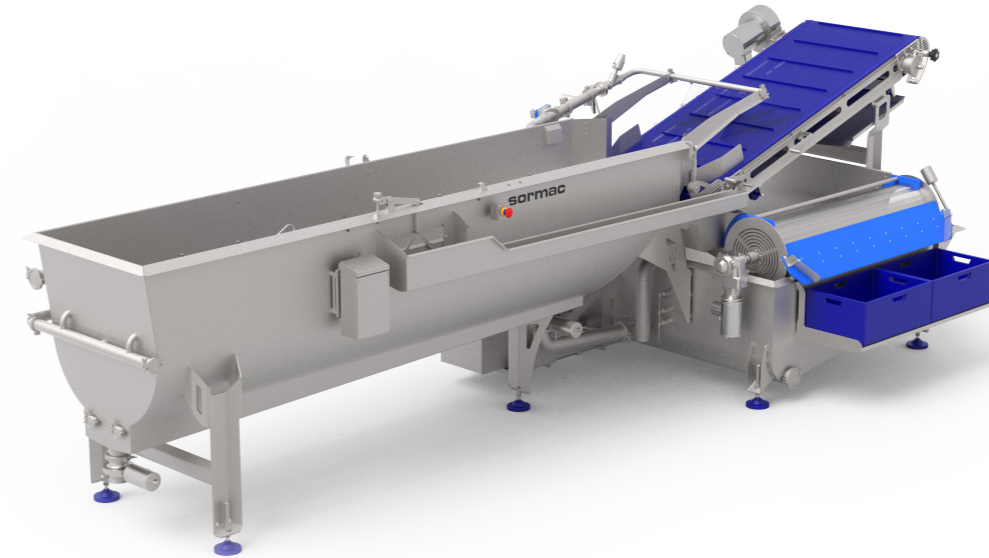
### Especificaciones técnicas

Tipo	SW-80
Tensión	400V, 3ph, 50Hz
Potencia total instalada	5,62 kW
Dimensiones (LxAnxAI)	5.780 x 2.410 x 1.860 mm
Capacidad de agua	2.110 litros
Capacidad*	4.000 kg/Std.

\*Capacidades dependientes del tiempo de residencia deseado.



## Lavador espiral SW-80



### Principio de funcionamiento

El lavador espiral SW de Sormac ha sido diseñado para el lavado de frutas y hortalizas cortadas (no cortadas), tanto de aquellas que flotan como de las que se hunden.

En el lavabo se lava a fondo el producto y luego se transporta a una bandeja vibrante. Aquí se aclara el producto con agua limpia.

El agua de lavado restante es drenada, a través de un fondo perforado de la bandeja vibrante, a la carcasa de la bomba. Una bomba hace circular el agua hacia el lavabo. Por medio de válvulas ajustables manualmente y toberas se ajustan por separado las turbulencias y obstrucciones para un buen efecto de lavado, y el tiempo de permanencia deseado del producto.

El lavabo espiral SW está provisto de una pantalla táctil para la conexión y desconexión de la máquina, ajuste de la velocidad de la bomba y lectura de la temperatura del agua.

La máquina ha sido realizada completamente en acero inoxidable, con algunos componentes con material plástico. Además, otros componentes técnicos, como la bomba y los motores vibrantes, también se han equipado con carcasas.

### Capacidad

Hasta 4.000 kg por hora (según el producto y el tiempo de residencia deseado).

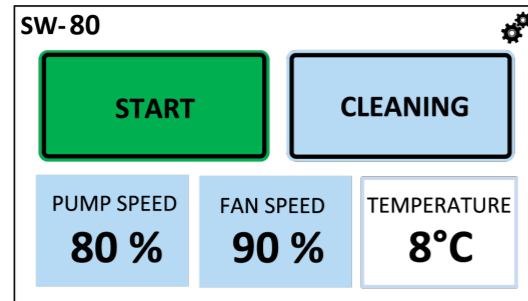


### Sormac B.V.

P.O. Box 419  
NL-5900 AK Venlo  
Huiskensstraat 68  
NL-5916 PN Venlo

T: +31 (0)77 351 84 44  
F: +31 (0)77 320 48 01  
info@sormac.nl  
www.sormac.nl

Reservado el derecho a modificaciones



**Funcionamiento sencillo**

El lavador espiral SW se acciona a través de la pantalla táctil. Es posible conectar y desconectar componentes como la bomba y el ventilador (opcional), ajustar las velocidades y leer la temperatura del agua. La pantalla táctil está colocada a una altura ergonómica.

**Materiales de alta calidad**

Todas las partes de acero inoxidable o plástico azul.

**Tubería higiénica**

Soldada y provista de conexiones sanitarias para un desmontaje o limpieza sencillos.



**Flujo de agua ajustable**

Gracias a la velocidad de la bomba, la posición de las válvulas y a las boquillas posicionables, pueden lavarse todas las frutas y hortalizas cortadas (no cortadas).

**Matamoscas (opcional)**

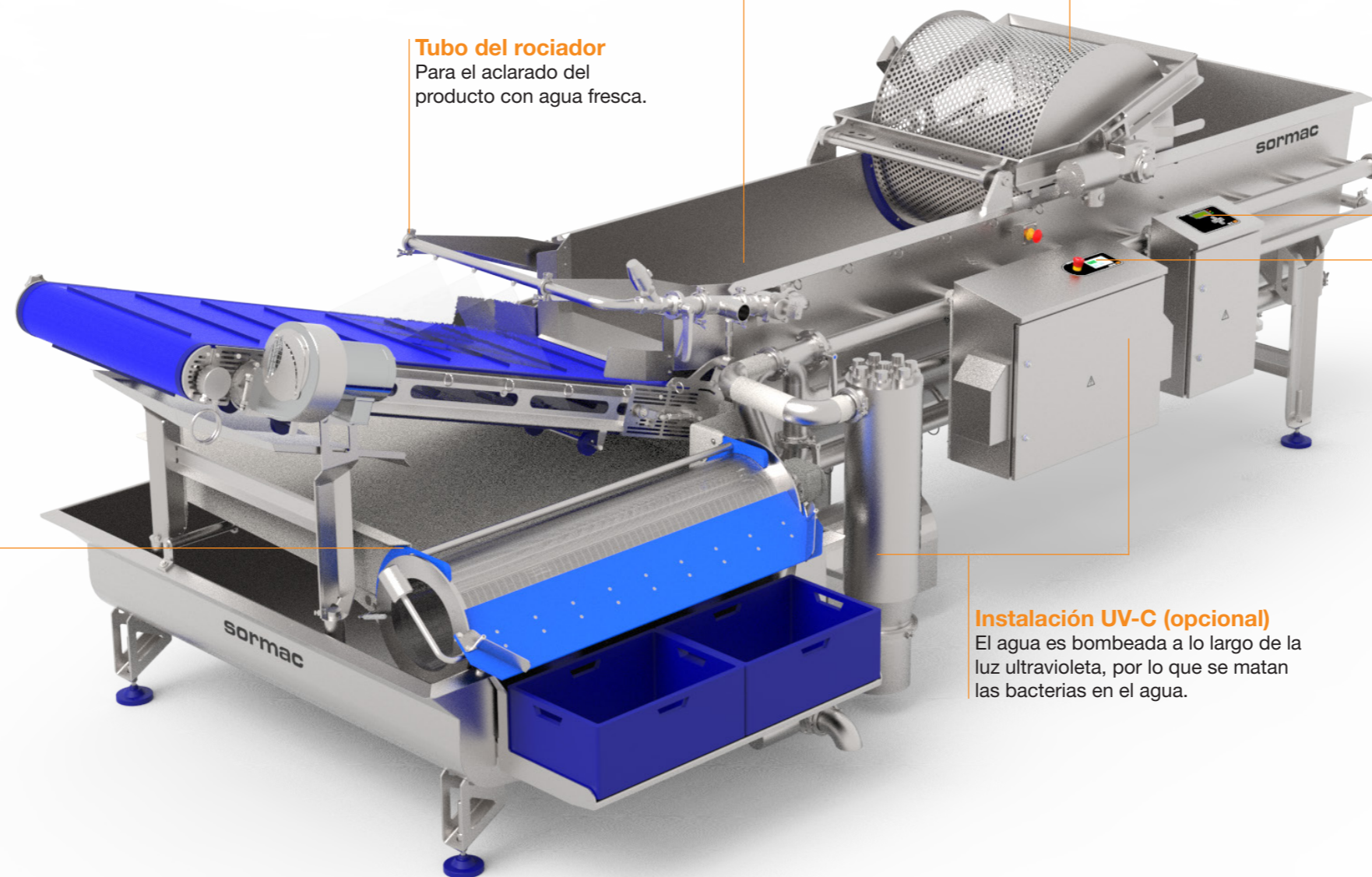
Para la eliminación de pequeñas partículas del agua. Equipado con motor en acero inoxidable, clase de protección IP 66.

**Tubo del rociador**

Para el aclarado del producto con agua fresca.

**Armario eléctrico con diseño higiénico**

Completamente realizado en acero inoxidable con techo inclinado integral y cerraduras higiénicas.



**Tamiz giratorio (opcional)**

Las pequeñas partículas se introducen automáticamente en la caja. El tamiz giratorio ha sido equipado con un motor en acero inoxidable.

**Instalación UV-C (opcional)**

El agua es bombeada a lo largo de la luz ultravioleta, por lo que se matan las bacterias en el agua.

**Ventilador (opcional)**

Con la inyección de aire se genera un movimiento adicional en el agua de lavado. Esto garantiza un proceso de lavado más intenso y hace que el producto vaya debajo del agua. El ventilador se coloca en la parte del accionamiento, debajo del lavabo.

