

LAVADORAS MODELO AL

Aseguran lavado profundo y confiable para cumplir con las más exigentes normas sanitarias en todo tipo de vegetales y demás alimentos.

Se proveen lavadoras de batch fijas o con descarga; por vuelco manual o neumático y también continuas para líneas de producción.

Constan de una batea dentro de la cual una tina de lavado contiene el producto. Un torrente de agua lo sumerge mientras varios inyectores proyectan agua recirculada a presión. La intensidad con que el agua impacta sobre el producto, es regulable, para preservar su integridad, como así también el tiempo de lavado.

Pueden incorporar dosificadores de bactericidas o blanqueadores y trabajar con agua entre 2° y 95°C con calentador de gas opcional incorporado o enfriador externo.

Construcción robusta en acero inoxidable y materiales sanitarios.
Repuestos Estándar y servicio técnico disponible

Modelo	AL 600	AL 800	AL 1500	AL 2000
Dimensiones (mm)	840 x 2500 x h1600	900 x 3000 x h1500	1200 x 3800 x h1700	1200 x 3400 x h1800
Potencia (HP)	2	4	3,5	6,5
Peso (Kg)	180	220	290	520
Producción Kg/hora (lechuga cortada)	230	300	580	700
Producción Kg/hora (frutas y hortalizas)	500	600	1000	1400



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar