

LAVADORA DE FRUTA



FUNCIONAMIENTO

- La maquinaria está diseñada y preparada el cepillado-lavado de los cítricos, mediante una aportación de agua. Dicha agua es aportada sobre la fruta, mediante unas boquillas situadas en la parte superior de la maquina.
- El cepillado-lavado de la fruta es necesario porque en el proceso de tratamiento de la fruta, a esta se la debe lavar para limpiar todo tipo de impurezas provenientes del campo, transporte etc...., después de los cuales los cítricos deben quedar totalmente limpios para continuar el proceso de tratamiento y confección.

ESPECIFICACIONES

- Estructura en acero inoxidable.
- Cepillos de nylon especiales para trato delicado de la fruta.
- Regulación velocidad cepillos.
- Extractor de fruta motorizado.
- Tambores de acero inoxidable alternados para corte de agua.
- Rascador inferior para escurrido de cepillos o arandelas de látex.
- Ventiladores en tramo final lavadora.
- Bandejas inferiores para recogida de agua/residuos.



OPCIONES

- Ancho según producción deseada.
- Número de ejes según producto a tratar (naranjas o mandarinas)
- Cuadro eléctrico.
- Presecado con aros de látex.
- Bomba dosificadora para jabón.
- Placa aplicadora fungicida.
- Grupo generador espuma.

