

TUNEL DE LAVADO 1, 2, 3 y 4 ETAPAS

CARACTERISTICAS

- Construcción en acero inoxidable T304
- Sistema motriz para el transporte de moldes y canastillas
- Compuerta lateral hermética para mantenimiento general
- Bandeja extraíble para recolección de residuos solidos
- Guía adecuada para diferentes tamaños de moldes
- Techo superior diseñado para el desfogue de vapor
- Fácil manejo y mantenimiento
- Tablero de control general y torreta de señalización
- Control e indicación digital de temperatura y nivel de agua
- Bombas centrifugas sanitarias de alta eficiencia
- Variación electrónica de velocidad de lavado
- Alimentación automática de agua y vapor
- Filtro de impurezas "y"



LAVADORA 1 ETAPA

"GARANTIA DE 12 MESES"

□ TUNEL 1 etapa:

- 1er etapa: Lavado con alcalino o enjuague.

□ TUNEL DOS etapas:

- 1er etapa: Lavado con alcalino
- 2da etapa: Enjuague/Sanitizado

□ TUNEL TRES etapas:

- 1er etapa: Prelavado con agua caliente
- 2da etapa: Lavado con alcalino
- 3er etapa: Enjuague/Sanitizado

□ TUNEL CUATRO etapas:

- 1er etapa: Prelavado con agua caliente
- 2da etapa: Lavado con alcalino
- 3er etapa: Enjuague/Sanitizado
- 4ta etapa: Área de Secado

APLICACIONES

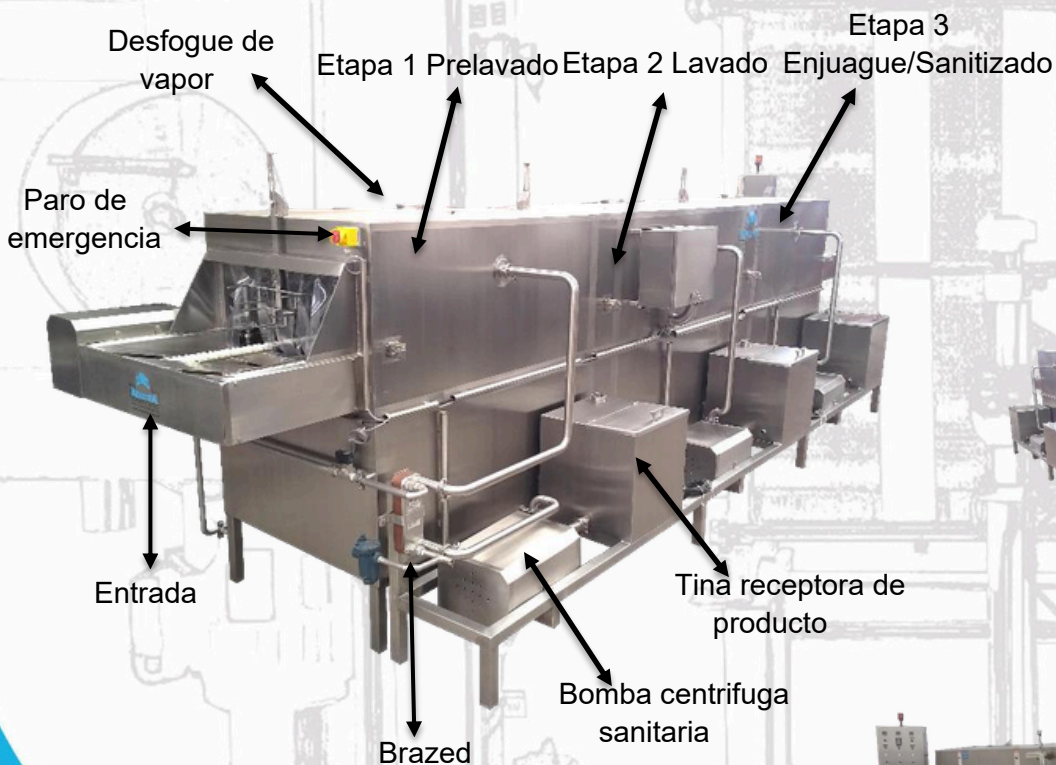
Equipo diseñado para el lavado de todo tipo de canastillas alimenticias, rejillas, moldes de queso, cubetas, charolas, moldes para cárnicos, etc.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

ETAPA	LVT1E	LVT2E	LVT3E
PRESION DE VAPOR 1 kg/hr			
TEMPERATURA RECIRCULACION DE LIMPIEZA	75°C	70°C	80°C
ALIMENTACION ELECTRICA 220 v Trifasico			
BOMBAS CENTRIGUGAS SANITARIAS	3 Hp	4 Hp	5 Hp
DIMENSIONES GENERALES	L	W	H
	(cm) 430	150	170
	L	W	H
	700	150	190

DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES



LAVADORA 3 ETAPAS



LAVADORA 2 ETAPAS



LAVADORA 3 ETAPAS



LAVADORA 4 ETAPAS

“TÚNEL DE LAVADO asegura la limpieza en el producto, permitiendo el ahorro de agua, soluciones químicas y energía calórica. Mejorando la efectividad durante el proceso”

“ENVIAMOS A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO”