

Lavacentrifugadora Lavacentrífuga 2/6kg - Programable

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



660071 (LVA100D) Lavacentrífuga de verduras programable, carga 2/6 kg

Descripción

Artículo No. _____

Estructura, paneles externos, tapa y cesto extraíble en acero inox. AISI 304. Soporte de cesto en aluminio resistente a la corrosión.

Micro interruptor en la tapa, para prevenir el comienzo de la máquina mientras esté abierta.

Dispositivo electromagnético para parar inmediatamente la máquina cuando la tapa se abre durante el uso.

Eficaz y fácil limpieza del sistema de filtros.

Cuba prensada con esquinas redondeadas.

Modelo dotado con un recipiente para detergente líquido y kit de sanitización

1 ciclo de auto limpieza de la cuba.

Válvula solenoide de desagüe.

Válvula solenoide de entrada de agua para llenado rápido de la cuba.

Un ciclo de lavado manual y 3 automáticos. Velocidad del ciclo de lavado: 60 rpm (en modelos de 50Hz) o 70 rpm (en modelo de 60Hz).

Velocidad del ciclo de centrifugado: 270 rpm (en los modelos de 50Hz) o 310 rpm (en el modelo de 60Hz).

Posibilidad de regular la potencia del lavado de acuerdo con el tipo de producto a ser tratado, reduciendo el daño en las verduras delicadas durante las operaciones de lavacentrifugado.

Protección al agua IPX5.

Características técnicas

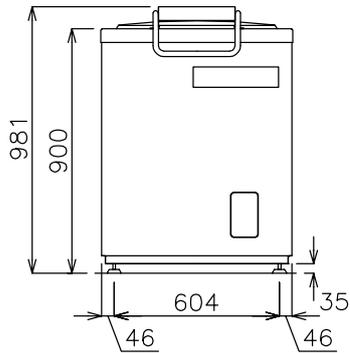
- Microinterruptor en la tapa para evitar que la máquina se ponga en marcha mientras la tapa está abierta.
- Dispositivo electromagnético que detiene inmediatamente la máquina cuando la tapa se abre durante el funcionamiento.
- Sistema de filtros eficaz y de fácil limpieza.
- Modo de operación automático:
 - 3 ciclos de lavado con o sin función de sanitización automática (con posibilidad de fijar la velocidad de la bomba y deshabilitar la función de centrifugado en el caso de vegetales pesados).
 - ciclo de autolavado de la cuba.
- Ciclo de autolimpieza de la cuba.
- Carga por ciclo: 2-3 kg (verduras pequeñas), 6 kg (verduras grandes).
- Dos niveles de turbulencias (suave para verduras pequeñas, y fuerte para verduras grandes).
- Lavado por inmersión o aspersion (cuba llena al nivel más bajo).
- Descarga a través de válvula solenoide.
- Dispensador peristáltico para añadir un agente desinfectante durante el lavado por inmersión.
- Se suministra con: CARH (10)-cesta en acero inoxidable 304 con pequeños orificios redondos (5x5 mm) - 921014
- Modo de operación manual: el operador puede fijar el tiempo de cada proceso y de la velocidad de la bomba. Posibilidad de trabajar en ciclo continuo seleccionado el modo "cont".
- Depósito de 500 ml situado frente a la máquina para llenarse con el producto desinfectante de verduras.

Construcción

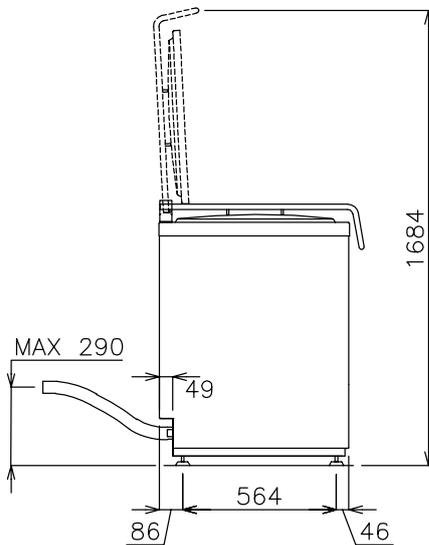
- Estructura, paneles externos, tapa y cesta extraíble en acero inoxidable AISI 304.
- Soporte de cesta en aluminio resistente a la corrosión.
- Velocidad de giro: 270 rpm.
- Bomba de dos velocidades para el lavado por inmersión y por aspersion.

Aprobación: _____

Alzado

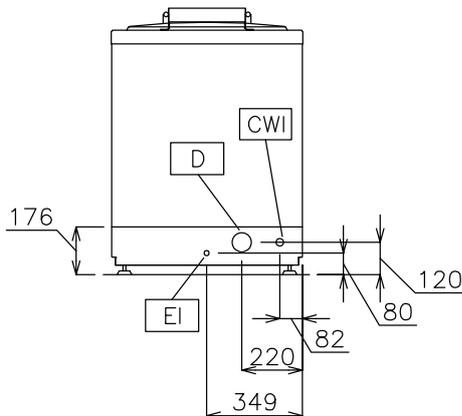


Lateral



CWI = Entrada de agua fría 1
 (limpieza)
 D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 230 V/1N ph/50 Hz

Info

Dimensiones externas, ancho 700 mm
 Dimensiones externas, fondo 700 mm
 Dimensiones externas, alto 1000 mm
 Peso del paquete 116 kg
 Capacidad de la cuba 30 lt
 Capacidad útil de la cuba: 30 lt
 Carga por ciclo - verduras
 ligeras: 2-3 kg
 Carga por ciclo - verduras
 pesadas: 6 kg
 Velocidad de rotación 300 rpm