



LAVADORA DE ACERO INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN

La **lavadora de acero inoxidable** es una máquina diseñada para el tratamiento post-cosecha de frutas, verduras y hortalizas, especialmente cítricos. Su función principal es realizar una **limpieza completa y eficaz de la fruta**, eliminando suciedad, impurezas y residuos previos al encerado, calibrado o envasado.

El sistema incorpora **cepillos de nylon, de pelo natural y arandelas de látex**, que aseguran una limpieza profunda y un correcto escurrido del agua. Además, cuenta con **dosificador de espuma y duchas de agua a presión**, que permiten un lavado uniforme en toda la superficie de la fruta.

La máquina se completa con un **extractor de salida**, que facilita la evacuación continua de la fruta hacia las siguientes fases de la línea. Su construcción en **acero inoxidable** garantiza durabilidad, resistencia a la humedad y una higiene óptima en uso intensivo.

CARACTERÍSTICAS

Potencia Instalada:	2.2 kW
Voltaje:	380/220 V III [220 V Monofásica bajo demanda]
Producción [anchura 2000mm]:	25 Tm/h
Producción [anchura 1500mm]:	20 Tm/h
Producción [1000mm]:	15 Tm/h
Función principal:	Lavado post-cosecha de frutas y hortalizas
Cepillado:	Cepillos de nylon y pelo natural
Eliminación de agua:	Arandelas de látex
Sistema de lavado:	Dosificador de espuma + duchas de agua a presión
Material de construcción:	Acero inoxidable (estructura y componentes principales)
Salida de fruta:	Extractor de salida integrado
Aplicación:	Cítricos y otras frutas/verduras de distintas formas y calibres
Integración en línea:	Compatible con túneles de secado, aplicadores de cera y calibradores

TALLERES ARCOT S.L

📍 Polígono Industrial Carabona, C/ Bronce, 34
12530 Burriana (Castellón), España

☎ Tel: 964 510 177

