



MACHINE À LAVER EN ACIER INOXYDABLE



DESCRIPTION

La **machine à laver en acier inoxydable** est une machine conçue pour le traitement post-récolte des fruits, légumes et légumes, en particulier des agrumes. Sa fonction principale est d'effectuer un **nettoyage complet et efficace des fruits**, en éliminant la saleté, les impuretés et les résidus avant le cirage, le calibrage ou l'emballage.

Le système intègre **des brosses en nylon, des brosses en poils naturels et des rondelles en latex**, qui assurent un nettoyage en profondeur et une évacuation correcte de l'eau. De plus, il dispose **d'un distributeur de mousse et de douches d'eau sous pression**, qui permettent un lavage uniforme sur toute la surface du fruit.

La machine est équipée d'un **extracteur de sortie**, qui facilite l'évacuation continue des fruits vers les phases suivantes de la ligne. Sa construction **en acier inoxydable** garantit durabilité, résistance à l'humidité et hygiène optimale en cas d'utilisation intensive.

CARACTÉRISTIQUES

Puissance installée :	2,2 kW
Tension:	380/220 V III [220 V monophasé sur demande]
Production [largeur 2000mm] :	25 Tm/h
Production [largeur 1500mm] :	20 Tm/h
Production [1000mm] :	15 Tm/h
Fonction principale :	Lavage post-récolte des fruits et légumes
Brosse:	Brosses en nylon et poils naturels
Évacuation de l'eau :	Rondelles en latex
Système de lavage :	Distributeur de mousse + douches d'eau sous pression
Matériau de construction :	Acier inoxydable (structure et composants principaux)
Production de fruits :	Ventilateur d'extraction intégré
Application:	Agrumes et autres fruits/légumes de formes et de tailles variées
Intégration en ligne :	Compatible avec les tunnels de séchage, les applicateurs de cire et les pieds à coulisse

TALLERES ARCOT S.L

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

☎ Tél. : 964 510 177

