



# LAVADORA DE JAMONES Y PALETAS

PARA EL CORRECTO LAVADO DE JAMONES Y PALETAS



## LAVADORA HORIZONTAL DE JAMONES LH-600

Después del salado de los jamones es preciso eliminar los restos de sal que quedan en superficie. Si no se hace correctamente se pueden presentar problemas en el producto terminado como acortezamientos y cristales de sal. A veces no se presta la debida atención a esta operación, realizándola de forma manual, lo que favorece diferencias entre los jamones y los lotes. Nuestro avanzado sistema de lavado por agua a presión con rociadores basculantes y posterior aclarado favorece una eliminación de la sal totalmente uniforme en todas las piezas haciendo de esta fase una operación sencilla y rentable dada su gran capacidad de producción.

# LAVADORA DE JAMONES Y PALETAS

PARA EL CORRECTO LAVADO DE JAMONES Y PALETAS

Una vez colocado el jamón en la cinta transportadora pasa a la cámara de lavado donde un sistema de rociadores se adaptan a la superficie del jamón inyectando agua a presión y provocando el arrastre de la sal que es recogida en un depósito inferior. Este agua es recuperada en el circuito de lavado permitiendo un importante ahorro. Posteriormente el jamón pasa a la zona de aclarado con agua de la red. El jamón sale de la lavadora quedando listo para ser colgado.

- Circuito cerrado de lavado.
- Bomba con filtro de aspiración.
- Rociadores basculantes independientes en lavado.
- Control de nivel en depósito de agua de lavado.
- Aclarado con agua directa de la red.
- Transportador en acero inoxidable AISI 304

TIPOS	LH-600
Largo:	1.950 mm.
Ancho:	1.140 mm.
Alto:	1.530 mm.
Peso:	625 kg.
Potencia:	5,9 C.V.
Consumo eléctrico:	4,4 kW.
Pot. Motor transp.:	0,4 kW.
Pot. Bomba lavado:	4 kW.
Presión lavado:	2,5 kg/cm <sup>2</sup>
Consumo agua:	1000 lts/h.
Ø entrada agua:	1"
Producción:	600 piezas/h.

