

LAVADORA DE BUCHES Y PATAS



Diseñada para la limpieza eficiente de buches, patas y otras vísceras, proporcionando un proceso uniforme que mejora la presentación y calidad del producto final. Su sistema de tómbola repujada genera una acción de fricción controlada que facilita la remoción de impurezas sin dañar el producto.

Incorpora velocidad variable, control de giro y temporizador, permitiendo adaptar el ciclo de lavado a los diferentes requerimientos de producción. Su diseño higiénico y de fácil limpieza la convierte en una solución confiable para plantas procesadoras de alimentos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de tómbola repujada para una limpieza uniforme
- ✓ Velocidad de giro variable para diferentes aplicaciones
- ✓ Temporizador para control del ciclo de lavado
- ✓ Transmisión por cadena de alta resistencia

BENEFICIOS

- ✓ Mejora la limpieza y presentación del producto
- ✓ Reduce el tiempo de procesamiento en comparación con la limpieza manual
- ✓ Se adapta a distintos tipos de productos mediante velocidad ajustable
- ✓ Operación automática, segura y de fácil manejo



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
MOTOR	5 hp
CAMPACIDAD DE TRABAJO	400 kg
CONTROL	Análogo
TIPO DE CONEXIÓN	220 v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Variable
TRANSMISIÓN	Por cadena
DIMENSIONES	2020x1350x2060 mm



LAVADORA DE BUCHES Y
PATAS

DIBUJO TÉCNICO

