

TUNEL LAVADO CANASTAS **VAPOR XUCLÁ M32ZVC**

MARCA:

XUCLÁ

PROCEDENCIA:

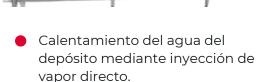
COLOMBIA

FUNCIÓN:

Equipo diseñado para el lavado de canastas por medio de agua caliente a presión usadas en la industria de alimentos.

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción en Acero Inoxidable AISI 304.
- Retorno de las cajas a los pies del operario.
- Cuerpo superior con bisagras laterales para registro y con formas redondeadas, para facilitar la higienización y evitar los cruces de agua.
- Cortinas de PVC para separación entre zonas.
- Nivelación del túnel sobre 4 patas Ajustables.
- Lavado de canastas con 46 chorros de agua caliente a presión.
- Arrastre de canastas por cadena.
- Recolección de residuos sólidos en doble filtro de cajón.
- Entrada de agua controlada por válvula de bola y boya de flotación de 1/2" en acero inox.
- Válvula de dos vías para la recuperación de agua al depósito de lavado.



- Control de la temperatura por termostato electromecánico.
- Aspersores de bajo consumo inoxidables.

DIMENSIONES:

Ancho: 1400 mm Largo: 3500 mm Alto: 1540 mm

PESO:

550 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz.

WATTS:

11 Hp y 8200 Watts

FECHA: MAYO 2023 V-0











TUNEL LAVADO CANASTAS VAPOR XUCLÁ M32ZVC

ASPECTOS TÉCNICOS:

Suministro de Agua:

2x ½" NPT (Presión Mínima 50PSI)

Llenado del depósito de lavado:

300 Litros

Paso de Lavado:

8-10 litros/min

Suministro de Vapor:

3/4" Presión Máxima 21PSI

Consumo de vapor:

35Kg/h

Entrada de las canastas:

540 x 410 mm

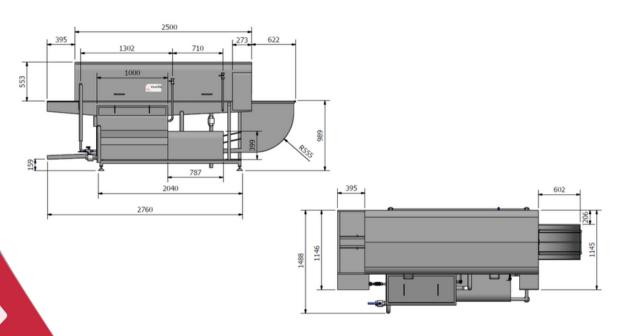
(Canastas máx. 600 x 400 x 300 mm)

Altura de carga:

1000 mm

Nivel de producción:

300 Canastas/hora dependiendo de la suciedad y de las dimensiones.



Equipos y Servicios de Calidad para la industria de Alimentos







