



Mod. LH-400



Mod. LH-600

LAVADORAS HORIZONTALES DE JAMONES Y PALETAS MOD. LH-400 Y LH-600

Después del salado de los jamones, es necesario eliminar los restos de sal que quedan en la superficie. Si no se realiza correctamente, pueden presentarse 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 lleva a diferencias entre los jamones y los lotes. Nuestro avanzado sistema de lavado con agua a presión, mediante 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 debido a su gran capacidad de producción.

HORIZONTAL WASHING MACHINES FOR HAMS AND SHOULDERS MOD. LH-400 AND LH-600

After salting the hams, it is necessary to remove any traces of salt that remain on the surface. If not done correctly, problems can occur in the finished product, such as crusting and salt crystals.

Sometimes, due attention is not paid to this operation, carrying it out manually, which leads to differences between hams and batches. Our advanced pressure water washing system, using tilting sprinklers and subsequent rinsing, favors completely uniform salt removal on all pieces, making this phase a simple and profitable operation due to its large production capacity.

LAVADORAS DE JAMONES Y PALETAS MOD. LH-400 Y LH-600

Una vez colocado el jamón en la cinta transportadora, pasa a la cámara de lavado, donde un sistema de rociadores se adapta a la superficie del jamón, inyectando agua a presión y arrastrando la sal, que es recogida en un depósito inferior. Esta agua se recupera 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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

WASHING MACHINES FOR HAMS AND SHOULDERS MOD. LH-400 AND LH-600

Once the ham is placed on the conveyor belt, it goes to the washing chamber, where a sprinkler system adapts to the surface of the ham, injecting pressurized water and dragging the salt, which is collected in a lower tank. This water is recovered in the washing circuit, allowing significant savings. Subsequently, the ham goes to the rinsing area with water from the mains. The ham comes out of the washing machine ready to be hung.

TECHNICAL FEATURES

- Closed washing circuit.
- Pump with suction filter.
- Independent tilting sprinklers in washing.
- Level control in wash water tank.
- Rinsing with water directly from the mains.
- AISI 304 stainless steel conveyor

TIPOS	LH-400	LH-600	TYPES
Largo	1.500 mm (2.080 mm con rodillos)	1.800 mm (2.090 mm con rodillos)	Length
Ancho	1.000 mm	1.000 mm	Width
Alto	1.460 mm	1.460 mm	Height
Peso	300 kg	440 kg	Weight
Potencia	2,6 kW	4,18 kW	Potency
Pot. Motor transp.	0,4 kW	0,18 kW	Conveyor potency
Pot. Bomba lavado	2,2 kW	4 kW	Pump potency
Presión lavado	2,8 kg/cm ²	5 kg/cm ²	Wash pressure
Consumo agua	800 L/h	1.400 L/h	Water consumption
Ø Entrada agua	1"	1"	Ø Water inlet
Producción	400 piezas/h	600 piezas/h	Production