



Mod. LH-400



Mod. LH-600

## LAVADORA HORIZONTAL DE JAMONES Y PALETAS MOD. LH-400 Y LH-600

Tras el proceso de salado, es imprescindible eliminar de forma eficaz los restos de sal adheridos a la superficie del jamón o la paleta. Una limpieza inadecuada puede provocar defectos en el producto final, como acortezamientos o formación de cristales de sal, además de generar diferencias entre piezas y lotes.

Las lavadoras horizontales LH-400 y LH-600 han sido diseñadas para garantizar un lavado uniforme y controlado, automatizando esta fase crítica del proceso. Su sistema de lavado a presión, mediante rociadores basculantes, asegura una eliminación homogénea de la sal en todas las piezas, mejorando la calidad del producto y la eficiencia del proceso.

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

After the salting process, it is essential to effectively remove any salt residues from the surface of the ham or shoulder. Inadequate cleaning may lead to defects in the final product, such as crust formation or salt crystals, as well as inconsistencies between pieces and batches.

The LH-400 and LH-600 horizontal washing machines are designed to ensure uniform and controlled washing, automating this critical stage of the process. Their pressurised washing system, using tilting sprinklers, guarantees even salt removal across all pieces, improving product quality and process efficiency.

## LAVADORA HORIZONTAL DE JAMONES

Una vez colocado el producto en la cinta transportadora, este accede a la cámara de lavado, donde los rociadores adaptan su acción a la superficie del jamón, proyectando agua a presión y arrastrando la sal. El agua se recoge en un depósito inferior y se reutiliza en el circuito de lavado, optimizando el consumo. Posteriormente, el producto pasa a la fase de aclarado con agua de red, saliendo de la máquina limpio y listo para su 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

## HORIZONTAL HAM WASHING MACHINE

Once placed on the conveyor belt, the product enters the washing chamber, where the sprinklers adapt to the surface of the ham, projecting pressurised water and removing the salt. The water is collected in a lower tank and recirculated within the washing circuit, optimising consumption. The product then passes to the rinsing stage with fresh mains water, exiting the machine clean and ready to be hung.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed washing circuit
- Pump with suction filter
- Independent tilting sprinklers in washing
- Water level control in wash water tank
- Rinsing with mains water
- 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	Power
Pot. Motor transp.	0,4 kW	0,18 kW	Conveyor motor power
Pot. Bomba lavado	2,2 kW	4 kW	Washing pump power
Presión lavado	2,8 kg/cm <sup>2</sup>	5 kg/cm <sup>2</sup>	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