



Detalle de los cepillos
Brushes detail

LAVADORA-CEPILLADORA DE JAMONES MOD. LAVAFAAC-600

Tras el proceso de salado, es fundamental eliminar correctamente los restos de sal adheridos a la superficie del jamón para evitar defectos en el producto final, como acortezamientos o formación de cristales. Asimismo, tras la fase de secado, es habitual la aparición de moho superficial, que puede afectar a su presentación comercial.

La lavadora-cepilladora LAVAFAAC-600 automatiza las operaciones de lavado y cepillado, garantizando un tratamiento uniforme en todas las piezas y eliminando las diferencias derivadas de procesos manuales.

Su sistema de lavado a presión, mediante rociadores basculantes, combinado con el cepillado superior e inferior y un posterior aclarado, permite eliminar eficazmente tanto la sal como el moho superficial. Todo ello convierte estas operaciones en una fase sencilla, homogénea y rentable, gracias a su elevada capacidad de producción y a la posibilidad de utilizar el mismo equipo en diferentes etapas del proceso.

WASHING AND BRUSHING MACHINE FOR HAMS MOD. LAVAFAAC-600

After the salting process, it is essential to properly remove salt residues from the surface of the ham to prevent defects in the final product, such as crust formation or salt crystals. Additionally, after the drying stage, surface mould may appear, affecting the product's commercial presentation.

The LAVAFAAC-600 washing and brushing machine automates both washing and brushing operations, ensuring uniform treatment across all pieces and eliminating inconsistencies caused by manual processes.

Its pressurised washing system, using tilting sprinklers, combined with upper and lower brushing and a final rinsing stage, enables effective removal of both salt and surface mould. This makes the process simple, consistent and cost-effective, thanks to its high production capacity and the possibility of using the same machine at different stages of production.

LAVADORA-CEPILLADORA DE JAMONES

Una vez colocado el jamón en la cinta transportadora, accede a la cámara de lavado, donde los rociadores adaptan su acción a la superficie del producto, proyectando agua a presión y arrastrando la sal hacia un depósito inferior. El agua se recupera dentro del circuito de lavado, optimizando el consumo.

A continuación, el producto pasa por el sistema de cepillado, actuando tanto en la parte superior como inferior, y posteriormente a la fase de aclarado con agua de red. El jamón sale de la máquina limpio y listo para su colgado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

HAM WASHING AND BRUSHING MACHINE

Once placed on the conveyor belt, the ham enters the washing chamber, where the sprinklers adapt to the product surface, projecting pressurised water and dragging the salt into a lower tank. The water is recirculated within the washing circuit, optimising consumption.

The product then passes through the brushing system, acting on both upper and lower sides, and finally to the rinsing stage with fresh mains water. The ham exits the machine clean and ready to be hung.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed washing circuit
- Pump with filter
- Independent tilting sprinklers in washing
- Water level control in wash water tank
- Rinsing with mains water
- Built in AISI-304 stainless steel

TIPOS	LAVAFAC - 600	TYPES
Largo	2.200 mm	Length
Ancho	1.100 mm	Width
Alto	1.450 mm	Height
Peso	450 kg	Weight
Potencia motor transp.	6,03 kW	Conveyor motor power
Potencia bomba lavado	4 kW	Washing pump power
Potencia motor cep. sup.	0,75 kW	Upper brush motor power
Potencia motor cep. inferior	1,1 kW	Lower brush motor power
Presión lavado	3 kg/cm ²	Wash pressure
Consumo agua	1.800 L/h	Water consumption
Ø Entrada agua	3,4"	Water inlet Ø
Producción	600 P/h	Production