



Detalle de los cepillos
Brushes detail

LAVADORA-CEPILLADORA DE JAMONES MOD. LAVAFAAC-600

Para el correcto lavado y cepillado de los jamones tras el salado.

El lavado y cepillado de jamones y paletas es necesario en algunas fases del proceso.

Después del salado, es preciso eliminar los restos de sal que quedan en la superficie. Si no se realiza correctamente, el producto terminado puede presentar problemas como acortezamientos y cristales de sal. Tras la fase de secado, es habitual la presencia de moho en la superficie del jamón, lo que perjudica su presentación comercial. A veces, no se presta la debida atención a estas operaciones de limpieza, realizándolas de forma manual, lo que genera diferencias entre los jamones y los lotes.

Nuestro avanzado sistema de lavado con agua a presión, mediante rociadores basculantes, cepillado y posterior aclarado, favorece la eliminación uniforme de la sal o del moho en todas las piezas, haciendo estas tareas sencillas y rentables gracias a su gran capacidad de producción y la posibilidad de utilizar el mismo equipo en dos fases diferentes del proceso.

WASHING AND BRUSHING MACHINE FOR HAMS MOD. LAVAFAAC-600

Machine for the correct washing and brushing of hams after salting.

Washing and brushing hams and shoulders is necessary in some phases of the process.

After salting, it is necessary to remove any traces of salt that remain on the surface. If not done correctly, the finished product can present problems such as crusting and salt crystals. After the drying phase, the presence of mold on the surface of the ham is common, which impairs its commercial presentation. Sometimes, due attention is not paid to these cleaning operations, carrying them out manually, which generates differences between hams and batches.

Our advanced pressure water washing system, using tilting sprinklers, brushing and subsequent rinsing, favors the uniform removal of salt or mold on all pieces, making these tasks simple and profitable thanks to its large production capacity and the possibility of using the same equipment in two different phases of the process.

LAVADORA - CEPILLADORA DE JAMONES LAVAFAC - 600

Una vez colocado el jamón en la cinta transportadora, pasa a la cámara de lavado, donde un sistema de rociadores adaptado a la superficie del jamón inyecta agua a presión, arrastrando la sal, que es recogida en un depósito inferior. El agua del lavado se recupera en el circuito, lo que aporta un importante ahorro.

Seguidamente, el jamón se cepilla tanto en la cara superior como en la inferior y, posteriormente, 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.
- 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.

WASHING AND BRUSHING MACHINE LAVAFAC - 600

Once the ham is placed on the conveyor belt, it goes to the washing chamber, where a sprinkler system adapted to the surface of the ham injects pressurized water, dragging the salt, which is collected in a lower tank. The washing water is recovered in the circuit, which provides significant savings.

Next, the ham is brushed on both the upper and lower sides and, subsequently, it goes to the rinsing area with water from the main. The ham comes out of the washing machine ready to be hung.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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 power
Potencia bomba lavado	4 kW	Pump power
Potencia motor cep. sup.	0,75 kW	Upper brush power
Potencia motor cep. inferior	1,1 kW	Bottom brush power
Presión lavado	3 kg/cm ²	Washing pressure
Consumo agua	1.800 L/h	Water consumption
Ø Entrada agua	3,4"	Ø Water inlet
Producción	600 P/h	Production