



Detalle de los cepillos
Brushes detail

LAVADORA-CEPILLADORA DE JAMONES MOD. CEP-LAP

El lavado y cepillado de jamones y paletas es una fase clave en distintos momentos del proceso productivo. Tras el salado, es necesario eliminar los restos de sal adheridos a la superficie para evitar defectos en el producto final, como acortezamientos o formación de cristales. Asimismo, después del secado, es habitual la aparición de moho superficial, que puede afectar a su presentación comercial.

La CEP-LAP automatiza estas operaciones, garantizando un tratamiento uniforme en todas las piezas y eliminando las diferencias propias de los procesos manuales.

Su sistema combina lavado a presión mediante rociadores basculantes, cepillado y posterior aclarado, permitiendo eliminar eficazmente tanto la sal como el moho superficial. Gracias a su elevada capacidad de producción y a la posibilidad de utilizar el mismo equipo en diferentes fases del proceso, estas operaciones se convierten en una fase eficiente y rentable.

WASHING AND BRUSHING MACHINE FOR HAMS MOD. CEP-LAP

Washing and brushing of hams and shoulders is a key stage at different points in the production process. After salting, it is necessary to remove any salt residues from the surface 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 CEP-LAP automates these operations, ensuring uniform treatment across all pieces and eliminating inconsistencies associated with manual processes.

Its system combines pressurised washing using tilting sprinklers, brushing and a final rinsing stage, allowing effective removal of both salt and surface mould. Thanks to its high production capacity and the possibility of using the same equipment at different stages of the process, these operations become efficient and cost-effective.

LAVADORA-CEPILLADORA DE JAMONES

Una vez colocado el jamón en la cinta transportadora, accede a la zona de lavado, donde los rociadores adaptan su acción a la superficie del producto, proyectando agua a presión. El agua se recoge y se reutiliza en el circuito de lavado, optimizando el consumo.

A continuación, el producto pasa por el sistema de cepillado, compuesto por dos cepillos superiores y uno inferior, asegurando un tratamiento uniforme. Posteriormente, pasa a la zona de aclarado con agua de red. El jamón sale de la máquina limpio y listo para su colgado o manipulación.

La máquina puede integrarse fácilmente en una línea de producción continua.

HAM WASHING AND BRUSHING MACHINE

Once placed on the conveyor belt, the ham enters the washing area, where sprinklers adapt to the product surface, projecting pressurised water. The water is collected and recirculated within the washing circuit, optimising consumption.

The product then passes through the brushing system, consisting of two upper brushes and one lower brush, ensuring uniform treatment. It then moves to the rinsing stage with fresh mains water. The ham exits the machine clean and ready for hanging or handling.

The machine can be easily integrated into a continuous production line.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Circuito cerrado de lavado
- Bomba con filtro
- Rociadores basculantes independientes en lavado
- Sistema de cepillado con 3 cepillos: 2 superiores y 1 inferior
- Control de nivel en depósito de agua de lavado
- Aclarado con agua directa de la red
- Construida en acero inoxidable AISI-304

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Closed washing circuit
- Pump with filter
- Independent tilting sprinklers in washing
- 3-brush system: 2 upper and 1 lower brush
- Water level control in wash water tank
- Rinsing with mains water
- Built in AISI-304 stainless steel

TIPOS	CEP - LAP	TYPES
Largo	2.325 mm	Length
Ancho	1.080 mm	Width
Alto	1.530 mm	Height
Peso	550 kg	Weight
Potencia	10 CV / 7,35 kW	Power
Potencia bomba lavado	2 CV / 3 CV	Washing pump power
Potencia motor transportador	4 kW	Conveyor motor power
Presión lavado	3 kg/cm ²	Washing pressure
Consumo agua	1.000 L/h	Water consumption
Ø Entrada agua	1"	Ø Water inlet
Producción	600 p/h	Production