



LAVADORA VOLCAVEL PNEUMÁTICA VEGETAIS LVP



A Lavadora de Vegetais LVP é a solução ideal para o delicado e difícil problema que representa lavar vegetais e legumes sem danificá-los, mesmo quando as superfícies são rugosas e de difícil acesso.

O sistema de lavagem é realizada de forma rápida e eficaz, em água sempre limpa que garante um tratamento delicado em produtos como alface, espinafre, agrião, couve, brócolis, batata cortada, abóboras, cenoura ralada e demais frutas e hortaliças.

Quando o produto entra na lavadora uma corrente de água o mergulha mediante injetores de água a pressão que geram um movimento helicoidal do produto.

Os injetores possuem regulagem de intensidade, ajustável de acordo com o produto que será processado, eliminando a possibilidade de danos aos mesmos.

As impurezas e a sujeira são expulsas do setor de lavagem para um setor estático.

Compacta, a lavadora de vegetais e legumes LVP, não necessita de uma grande área de operação e também conta com um sistema pneumático que facilita a descarga, levantando o cesto de lavagem e escorrendo os produtos lavados apenas com o acionamento de um botão, sem necessidade de esforço físico.

- ✓ **Baixo consumo de água.**
- ✓ **Compacta e de alto rendimento.**
- ✓ **Mínima manutenção e fácil limpeza.**



Dimensões:.....	1810x740x1580(CxLxA)
Peso:.....	162Kg
Potência:.....	1.1 kW 220/380V Trifásico
Produção:.....	Até 70 Kg/hora de vegetais de folha

Algumas aplicações



Alface



Couve



Brócolis

Desenho Técnico

