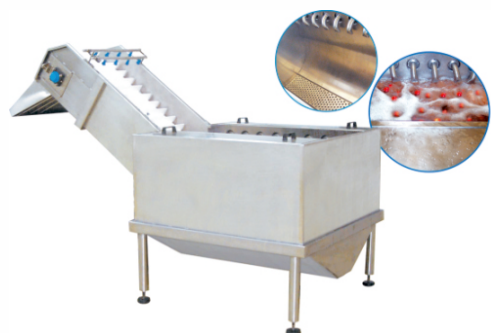




## ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Nuestros equipos para lavado han sido probados satisfactoriamente en importantes empresas procesadoras de frutas y hortalizas, fueron evolucionando con el fin de proveer al Cliente de un equipo confiable que asegure la calidad del producto final.



### LIMPIADOR POR AIRE FORZADO

Sistema para limpieza de berries mediante soplado de aire. La fruta es colocada sobre un transportador inclinado, de banda de alambre y obligado a atravesar una corriente de aire forzado que levanta la suciedad liviana (tallos, hojas y tierra), pasando la fruta limpia de estas impurezas como primer etapa de limpieza.

### LAVADORA POR INMERSIÓN

La fruta es obligada a sumergirse en el agua de lavado por acción del movimiento giratorio que se logra mediante la recirculación del agua a través de las toberas orientables. Con la regulación de las toberas y el caudal de recirculación, se logra un adecuado tratamiento de la fruta y un lavado de las partículas mayores que serán retenidas en los filtros. Luego del lavado la fruta es extraída mediante un transportador modular plástico pasando a la siguiente etapa.



### LAVADORA POR ASPERSIÓN

La fruta transportada sobre una banda de alambre acero inoxidable, es sometida a una lluvia de agua mediante aspersores y se logra dar la terminación adecuada retirando las partículas adheridas al producto.

### LAVADORA PARA VEGETALES DE HOJAS

Para el lavado de vegetales de hojas se recomienda realizar un prelavado por aspersión y luego un lavado final en lavadoras por flujo de agua, que pueden ser de una o dos etapas. El prelavado permite separar mediante una lluvia de aspersión y el movimiento vibratorio de la bandeja las partes más gruesas de impurezas o tierra que puedan quedar de la recolección. La etapa final de lavado se realiza en un canal tipo artesa mediante intensa recirculación de agua.



### LAVADORA POR FLOTACIÓN CON INYECCIÓN DE AIRE

Es un equipo de gran versatilidad, apto para el tratamiento de una gran variedad de vegetales. De acuerdo al producto a procesar se construyen con un a cuatro cubas decantadoras, donde se instala un fondo postizo y el sistema de inyección de aire mediante un ventilador centrífugo y distribuidores. Cada decantador posee una boca de desagüe de apertura rápida para la limpieza de los barro acumulados. La extracción del producto se realiza mediante una banda tipo modular plástica, donde a su vez lleva instalada una línea de picos aspersores. Se provee con bomba de recirculación y filtro rotativo.