

Pedido del cliente

Lavadora de mejillones de suelo, monofásica, capacidad 10/18 Kg, rendimiento 220 Kg/h

Precio: 1.391,00 € + IVA



Referencia: LCN18MMN

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Lavadora mejillones

Descripción

Lavadora de mejillones de suelo, tensión monofásica, rendimiento horario 220 Kg/h y carga máxima 10/18 Kg.

La lavadora de mejillones de suelo tiene una robusta **estructura de acero inoxidable AISI304** con una **tapa superior de policarbonato transparente de uso alimentario**. Los materiales de construcción son fáciles de limpiar y también facilitan el mantenimiento de la máquina.

La máquina está diseñada para satisfacer las necesidades de los pequeños y medianos usuarios que trabajan a diario con grandes cantidades de mejillones, por ejemplo. El pequeño tamaño de la lavadora de mejillones y su gran practicidad y facilidad de uso la hacen ideal para eliminar el largo proceso de limpieza manual, garantizando al mismo tiempo una calidad de procesamiento constante.

La lavadora de mejillones le permite trabajar con total seguridad, ya que está equipada con **dispositivos de seguridad** que cumplen con las directivas europeas. Estos dispositivos se encuentran en la tapa superior y en la salida del producto, donde hay **microinterruptores de seguridad**. El microinterruptor de la tapa detiene la máquina cuando se levanta la tapa; el microinterruptor de la puerta detiene la máquina cuando se levanta la puerta; el contactor requiere que la máquina se reinicie voluntariamente en caso de un corte de energía accidental.

El funcionamiento de la máquina es sencillo y se controla mediante unos mandos especiales: **INDICADOR DE ALIMENTACIÓN** que indica que la máquina está alimentada; **INDICADOR DE FUNCIONAMIENTO** que indica que la máquina se ha puesto en marcha; **TEMPORIZADOR** que permite al usuario elegir el tiempo deseado **de 0 a 4 minutos**; **BOTÓN DE DESCARGA** que si se pulsa permite descargar el producto al final del ciclo de trabajo.

La limpieza de los mejillones se realiza de forma óptima gracias a la presencia de un **chorro de agua automático** que favorece la eliminación de residuos y desechos del procesado.

ATENCIÓN: para el correcto funcionamiento de la máquina, es necesario realizar una conexión hidráulica especial utilizando el tubo flexible suministrado (1500 mm). La descarga de agua debe estar en pendiente para facilitar la evacuación de la escoria; el tubo de descarga debe tener un diámetro de 50 mm.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- PLACA DE CEPILLO EXTRAÍBLE.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 770 mm x A 930 mm
Potencia	0,9 kW (1,2 HP)
Peso neto	41 kg

Pedido del cliente

Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	Placa de cepillo extraíble
Alimentación eléctrica	230 V / 1 PH
Producción horaria	220 kg/h
Capacidad de carga	10/18 kg de mejillones
Disponibilidad	En Stock