

Lavadora de mejillones de suelo, monofásica, capacidad de 6/10 kg, producción de 120 kg/h

MODELO: LCN10MMN

Dim. externas
L 400 x P 770 x A 860 mm

1.279,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 770 mm x A 860 mm
Potencia	0,55 kW (0,75 Hp)
Peso neto	36 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V / 1 PH

Producción horaria	120 kg/h
Capacidad de carga	6/10 kg de mejillones
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Placa de cepillo e x traíble
Normative	CE

Descripción

Lavadora de mejillones de suelo, monofásica, producción horaria de 120 kg/h y carga máxima de 6/10 kg.

La **lavadora de mejillones de suelo** cuenta con una robusta **estructura de acero inoxidable AISI 304** y una **tapa superior de policarbonato transparente de uso alimentario**. Los materiales de construcción facilitan la limpieza y permiten realizar un mantenimiento sencillo de la máquina.

La máquina ha sido diseñada para satisfacer las necesidades de pequeños y medianos establecimientos que trabajan diariamente con grandes cantidades de moluscos, como los mejillones. Sus reducidas dimensiones, junto con su gran practicidad y facilidad de uso, la convierten en una solución ideal para reducir los largos tiempos de limpieza manual, garantizando al mismo tiempo una calidad de procesamiento constante.

La lavadora de mejillones permite trabajar con total seguridad, ya que está equipada con **dispositivos de seguridad** conforme a las directivas europeas. Estos dispositivos se encuentran en la tapa superior y en la abertura de salida del producto, donde están instalados **microinterruptores de seguridad**. El microinterruptor situado en la tapa detiene la máquina cuando esta se levanta; el microinterruptor situado en la compuerta detiene la máquina cuando se abre; el contactor requiere el reinicio voluntario de la máquina en caso de producirse un corte accidental del suministro eléctrico.

El funcionamiento de la máquina es sencillo y se controla mediante los siguientes mandos:

- **PILOTO DE PRESENCIA DE TENSIÓN:** indica que la máquina está conectada a la corriente eléctrica.
- **PILOTO DE MARCHA:** indica que el aparato está en funcionamiento.
- **TEMPORIZADOR:** permite seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado, **de 0 a 4 minutos**.
- **BOTÓN DE DESCARGA:** al pulsarlo, permite descargar el producto al finalizar el ciclo de trabajo.

La limpieza de los mejillones se realiza de forma óptima gracias a la presencia de un **chorro automático de agua**, que facilita la eliminación de residuos y restos del proceso de limpieza.

ATENCIÓN: para el correcto funcionamiento de la máquina es necesario realizar la correspondiente conexión hidráulica mediante el **tubo flexible suministrado (1500 mm)**. El desagüe del agua debe instalarse con la **inclinación adecuada para favorecer la evacuación de los residuos**. La tubería de desagüe debe tener un **diámetro de 50 mm**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- **Plato de cepillos extraíble.**

FOTO PURAMENTE ILUSTRATIVA