JEGERINGS.COM
special food machinery

Lavadora de Verduras VWM-5000

www.jegerings.com

JEGERINGS.COM B.V.
Stationsstraat 130
5751 HJ Deurne
The Netherlands

T +31(0)493-31 23 71
M +31 (0)6-47 88 09 84
E info@jegerings.com
I www.jegerings.com

IBAN NL14 ABNA 0454 7116 70
BIC (SWIFT) ABNANL2A
BTW/VAT no. NL 8628 32 251 B01
KvK/Trade reg. 83330925

General

La lavadora VWM-5000 está diseñada para para lavar verduras cortadas como lechuga cortada, puerro, zanahoria, etc. Es ideal para usar en combinación con la cortadora de banda BCM-3000, la banda transportadora HCB-600-TS y la centrífugadora HS-FLEX en una linea de procesamiento de verduras. La lavadora VWM-5000 está equipada, opcionalmente, con un dispositivo atrapa insectos.

VWM-5000 en una línea de procesamiento de verduras para lavar, cortar y secar verduras

Los productos se vierten en el tanque de lavado o ingresan a la máquina mediante una banda transportadora. Las verduras se lavan intensivamente en el tanque gracias a un sistema instalado en las paredes laterales (circulación) y en la placa posterior (propulsión), que consta de una potente bomba de 11 kW y mangueras.

Con la atrapa insectos opcional, los productos se sumergen en un tambor de gran tamaño. Las perforaciones del tambor filtran y eliminan los insectos (flotantes). El dispositivo atrapa insectos puede inclinarse hacia adelante durante el lavado de productos que no contienen insectos o la limpieza de la máquina.

A continuación, los productos se transportan sobre un transportador vibratorio donde se enjuagan con agua limpia. El exceso de agua del lavado fluye a través de las perforaciones del transportador hacia el tanque de filtrado donde se elimina la arena y los restos de producto a través de un tambor de filtrado opcional. A continuación una bomba recircula el agua al tanque de lavado. Los residuos del filtrado son recibidos por un recipiente colocado debajo del tambor.

Vídeo de una línea de producción de alta capacidad

Lavado y mezcla

- La máquina es apta para el lavado intensivo de verduras cortadas, ya sea flotando en la superficie o depositadas en el fondo.
- Esta máquina se puede utilizar, además, para mezclar vegetales crudos y ensaladas. La agitación y el impulso se ajustan independientemente mediante válvulas mariposa. Esto permite la mezcla homogénea de los productos (solo agitación). Posteriormente, tras la apertura de la válvula mariposa que regula el impulso, los productos salen de la máquina a través de un transportador vibratorio.

Facilidad de uso

- La máquina es muy fácil de manejar, aún para personal no cualificado.
- Tablero de mando: Interruptor de encendido/apagado para la bomba, el transportador vibratorio, el atrapa insectos, el tambor de filtrado, el botón de parada de emergencia y el interruptor principal.
- Nivel del agua: El llenado de la máquina es automático. Un juego de sensores instalados en el tanque de filtrado vigilan continuamente el nivel.
- Todas las válvulas son de acero inoxidable tipo mariposa, fáciles de manejar y pueden ajustarse en diferentes posiciones. Además, son resistentes a la arena.

Sostenibilidad

- La máquina está fabricada completamente en acero inoxidable sostenible. Todos los componentes son de marcas de renombre exclusivamente.
- Todos los componentes técnicos, como la bomba, los motores de vibración y los componentes eléctricos se encuentran instalados dentro de cajas de acero inoxidable. Esto hace que estén perfectamente protegidos del agua.
- La máquina se ensambla en nuestra propia fábrica, por lo tanto, puede decirse que es un ¡producto de calidad legítimamente neerlandesa!

Limpieza e higiene

- La placa vibratoria del transportador se desmonta fácilmente gracias a que va fijada con dispositivos de enganche rápido.
- La placa y las pantallas de tamizado del filtro se desmontan fácilmente.
- La placa de tamizado del recipiente de lavado también se desmonta con facilidad.
- El dispositivo atrapa insectos se levanta mediante un resorte.
- El tambor de filtrado se saca hacia afuera.
- Todas las tuberías están sujetadas por tres abrazaderas y pueden desmontarse fácilmente sin necesidad de herramientas. Las abrazaderas no van roscadas a las tuberías y por lo tanto son más higiénicas que los sistemas de uso más frecuente (tensor/tuerca de unión).
- Gracias a esto, y al uso de válvulas mariposa, todas las tuberías cumplen con los requisitos más estrictos que rigen para la industria farmacéutica y de los productos lácteos.
- La máquina se puede limpiar a fondo de manera rápida e higiénica gracias a que sus superficies son lisas y no permiten la acumulación de suciedad.
- Todos los cables externos están agrupados ordenadamente alrededor de barras de acero inoxidable, esto evita que la suciedad pueda anidar detrás de los cables o entre ellos.

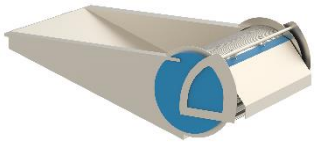
Seguridad

- En caso de que el abastecimiento de agua se interrumpa y el nivel de agua llegue por debajo del mínimo, la seguridad de marcha en seco activa la bomba hasta alcanzar nuevamente el nivel mínimo.
- Corriente de encendido segura 24 V.
- Interruptor de emergencia en el tablero de mando.

Opcional

Atrapa insectos
La atrapa insectos sumerge los productos en un tambor de gran tamaño. Las perforaciones del tambor filtran y eliminan los insectos (flotantes). El dispositivo atrapa insectos puede inclinarse hacia adelante durante el lavado de productos que no contienen insectos o la limpieza de la máquina.

Tamiz para clasificación de productos
El tamiz vibratorio estándar de la lavadora de verduras VWM-5000 tiene un diámetro de perforación de 3 mm. Este tamaño es perfecto para filtrar el agua de lavado sin filtrar el producto. Pero si además se desea clasificar el producto, se puede personalizar el diámetro de la perforación. Esto significa que el cliente puede decidir el tamaño del diámetro de la perforación y controlar así el tamaño del producto no deseado a filtrar. El tamiz está disponible con cualquier tamaño de perforación de 3 a 20 mm.

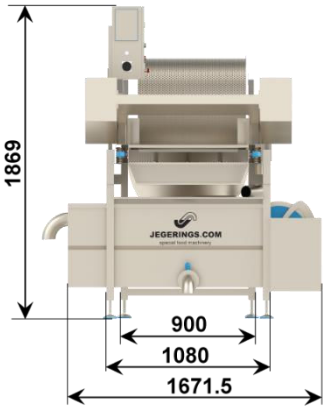
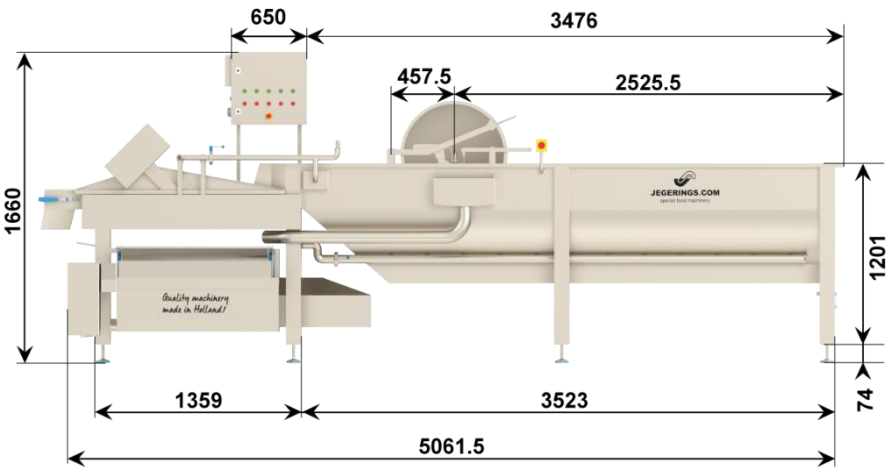


Filtro de tambor rotatorio
La lavadora de verduras VWM-5000 también puede equiparse con un filtro de tambor rotatorio. Este filtro filtra el producto que cayó por el tamiz vibratorio y transporta el producto fuera de la lavadora. Ejemplos de aplicaciones adecuadas para el filtro son la recolección de semillas de chile, semillas de calabaza, pequeños cubos de batata y muchos más.

Regulación de la temperatura del agua
Para lavar bien las verduras, se recomienda utilizar agua de lavado fría. El sensor de este sistema detecta la temperatura del agua en la lavadora y automáticamente comienza a llenar con agua fría cuando el agua de lavado se calienta demasiado. La temperatura máxima deseada del agua de lavado se puede configurar fácilmente en la pantalla del regulador de temperatura.

Ficha técnica

Capacidad	hasta 2000 kg/h
Conexión eléctrica	3 Ph / 400 V / 50 Hz / 22.97 A*
Potencia	12.97 kW
Dimensiones	5450 x 1800 x 2130 mm
Altura de llenado	1300 mm
Peso	1300 kg
Contenido de agua tanque de lavado	2000 l
Conexión de agua manguera para llenado	¾''
Conexión de agua manguera para enjuague	½''
Conexión agua de drenaje	2x diam. 85 mm

*El VWM-5000 es eléctricamente adaptable, asegurando su compatibilidad con los requisitos de energía locales.

Plano de medidas