



## LAVATRICE A NASTRO mod. LAV 265

Il lavaggio delle verdure con macchine a nastro Mec Sistem a tre stadi rappresenta quanto di meglio si possa ottenere sotto il profilo dell'igienicità e del rendimento.

Lavaggio e risciacquo effettuati con acqua "pulita" garantiscono un risultato sicuro.

Le lavatrici a tunnel mod. LAV presentano, dal lato di carico, una zona libera permettendo all'operatore l'agevole sistemazione del prodotto da trattare.

Questo consente di lavare grandi quantità e notevoli varietà di prodotti con ottimi risultati e tempi brevi.

Legumi, verdura in foglie o di grossa pezzatura, tuberi, frutta anche delicata, carne, pesce, pollame, crostacei avranno il trattamento più idoneo mediante la corretta composizione delle forze di lavaggio e risciacquo (getti) combinate con la regolazione di velocità del nastro trasportatore.

### Formato da:

- Telaio in tubolari quadrati in acciaio AISI 304.
- Nastro di trasporto in materiale plastico alimentare.
- Vasche, tubazioni, collettori spruzzatori, getti e carter in acciaio AISI 304.
- Getti superiori e inferiori regolabili con comandi indipendenti.
- Elettropompe di elevata potenza e affidabilità
- Comandi elettrici in quadro stagno esterno alla macchina.
- Predisposta per impianto di sanificazione ad ozono, amuchina, cloro, ecc (opzionale)

### Dati tecnici:

- Dimensioni: 1700x1020x1480H mm
- Potenza elettrica installata: 220/380, 3 fasi, 50/60 Hz, KW 4,87

## **BELT WASHER mod. LAV 265**

The vegetable washing process with the three stages MecSistem belt washers represent the best, under the hygienicity and yield point of view. Wash and rins with clean water guaranty a perfect result.

The tunnel washers mod. LAV, in the feeding zone, has a free zone that permit the easy operation of charging the products to be treated with possibility to wash big quantity and different variety of products with good results and short time.

Beans, vegetables in leaf or big size, tubers, delicate fruits, meat, fish, poultry, shellfish, will be correctly washed, adjusting the washing and rinsing water pressure and the conveyor speed.

### **Composed of:**

- Frame in square tubes AISI 304
- Conveyor in food grade plastic belt
- Tanks, pipes, sprayers, covers in AISI 304
- Upper and under sprayers adjustables with independent controls.
- Electro pumps with big capacity and reliability
- Watertight external electric control panel, 24V (CE regulations).
- Ready for sanitizing device using ozone, amuchina, chlorine, etc..(optional)

### **Technical specifications:**

- Dimensions: 1700x1020x1480H mm
- Electric power installed: 220/380, 3 phases, 50/60 Hz, KW 4,87

## **LAVADORA DE CINTA TRANSPORTADORA mod. LAV 265**

El lavado de verduras con máquinas de cinta transportadora MecSistem de tres etapas es el mejor que puedes obtener en términos de higiene y eficiencia.

Lavado y enjuague hecho con agua "limpia" garantiza un resultado seguro.

Las lavadoras de tunel mod. LAV desde el lado de carga tiene una zona libre, permitiendo al operador una facil colocación del producto a tratar.

Esto permite lavar rápidamente grandes cantidades y variedades de productos con buenos resultados.

Legumbres, verduras en hojas o en trozos grandes, tubérculos, frutas también delicadas, carnes, pescados, aves, mariscos serán tratado en forma adecuada por la correcta fuerzas de lavado y enjuague (roceadores) combinado con la regulación de velocidad de la cinta transportadora.

### **Compuesto por:**

- Estructura de acero tubular cuadrado AISI 304.
- Cinta transportadora de material plástico de calidad alimentaria.
- Tanques, tuberías, colectores rociadores, chorros y carcasa en acero inoxidable AISI 304.
- Chorros de la parte superior e inferior ajustable con controles independientes.
- Bombas de gran capacidad y fiabilidad
- Tablero eléctrico aislado posicionado al exterior de la máquina.
- Preparada para sistema de desinfección con ozono, amuchina, cloro, etc (opcional)

### **Datos técnicos:**

- Dimensiones: mm 1700x1020x1480H
- Potencia eléctrica instalada: 4,87 kW

## **LAVEUSE A TAPIS mod. LAV 265**

Le lavage des légumes avec les machines a tapis Mec Sistem en trois étages est la meilleure solution que nous pouvons obtenir en termes d'hygiène et rendement.

Lavage et rincer faite avec la garantie de l'eau "propre" nous donne un certain résultat.

Les machines à laver au tunnel mod. LAV présentent, de côté de charge, une zone libre qui en permet à l'opérateur le rangement facile du produit à traiter. Cela permet de laver grandes quantités et variétés considérables de produits avec résultats excellents et brève temps. Légumes, légumes en feuilles ou de gros dimensions, tubercules, fruits délicates aussi viandes, poisson, volaille, crustacés auront le traitement le plus apte par la composition correcte des forces de lavage et rinçage, jets, combinez avec la régulation de vitesse du ruban transporteur.

### **Formé de:**

- Structure en acier tubulaire carré AISI 304.
- convoyeur de transport en matériel plastique alimentaire.
- Vasques, canalisations, collecteurs, jets et carter en acier AISI304.
- Les jets supérieur et inférieurs réglables avec des commandements indépendants.
- Pompe de grande débit et fiabilité.
- Commandes électriques en tableau hermétique.
- Prédisposée pour installation de désinfection à l'ozone, amuchina, chlore, etc, optionnel,

### **Donne techniques:**

- Dimensions: 1700x1020x1480H mm
- Puissance électrique installée: KW 4,87

## **Ленточная моечная установка мод. LAV265**

Трехступенчатая мойка овощей в ленточной моечной машине MecSistem позволяет получить самые высокие показатели с точки зрения гигиены и эффективности мойки.

Мойка и ополаскивание чистой водой гарантирует качественный результат.

Можно обрабатывать большие объемы разнообразных продуктов и получать отличные результаты в короткие сроки.

Благодаря правильному соотношению выбора силы мойки и ополаскивания (форсунки) со скоростью движения транспортера можно получить качественный результат мойки бобовых, овощей, трав и листьев, клубней, фруктов, мясных деликатесов, рыбы, птицы, моллюсков.

### **Состоит из:**

- Каркаса, выполненного из квадратной нержавеющей трубы AISI 304
- Транспортер из пищевого пластика
- Ванны, трубопроводов, секции опрыскивателей, форсунок, картеров из нержавеющей стали AISI304
- Верхние и нижние форсунки с независимой регулировкой
- Электрические насосы повышенной мощности и надежности
- Электрическая панель снаружи машины
- Подготовлена возможность для системы дезинфекции озонном, хлором, и т.п. (опционально)

### **Технические данные:**

- Размеры: мм 1700x1020x1480H
- Установленная мощность: 4,87 кВт

