



TJF S.A.



**MAQUINARIA PARA
ENVASE
Y PROCESOS DE FRITO**

LAVADOR L-250 y L-300



Aplicaciones

Sistema de semilavado continuo (baja permanencia del producto en el agua).

Mediante inmersión del producto en el agua, el lavador elimina la fécula de la patata producida en el corte y conserva así mejor el aceite de la freidora.

A continuación pasa a través de un secador para evacuar el exceso de agua antes de frito

Características

Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304

El lavador puede incorporar: Cortadora CENTRI 1500 y cuadro eléctrico de control

Alimenta y limpia de patata cortada hasta dos freidoras máximo

Potencia eléctrica: 3 kW

Consumo de agua: 150-250 l/h

www.tjf.es

Ctra. Nacional 211-A, km.270, 50700 CASPE (Zgz)
Tel. 976 63 03 06 - tjf@tjf.es