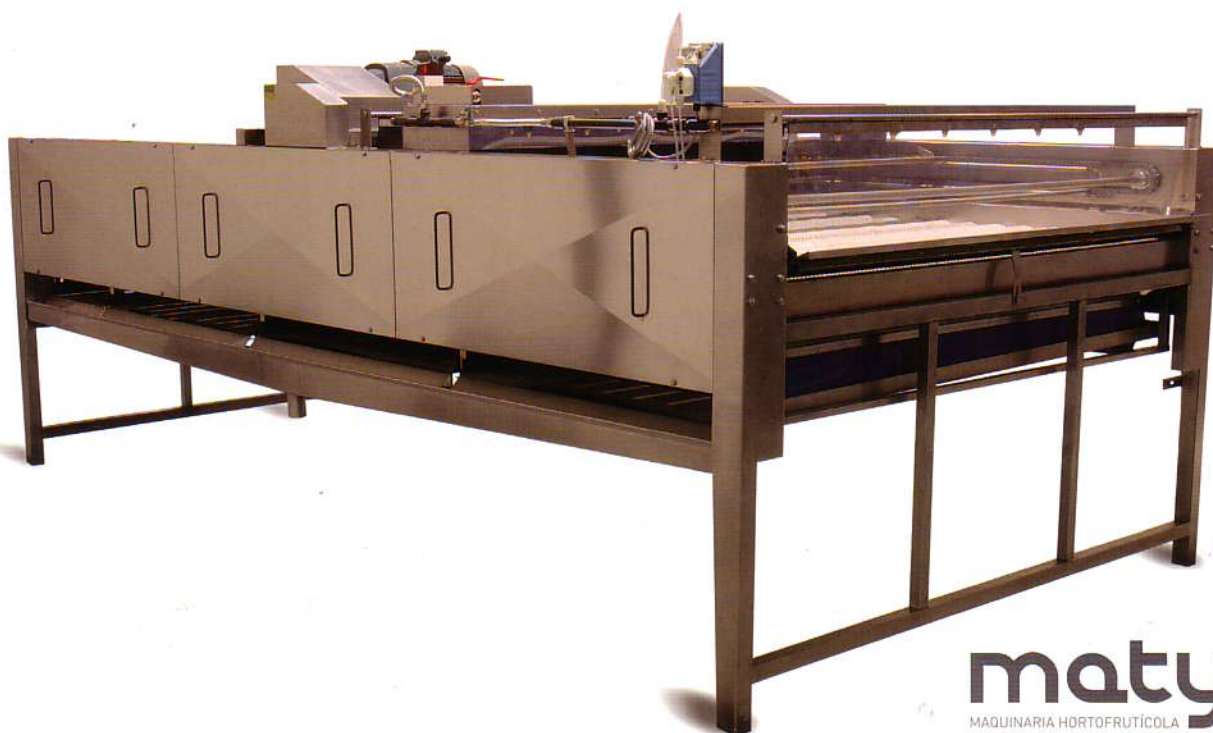


Lavadora de cítricos MATYC

Matyc citrus washer

La lavadora es una pieza fundamental en la línea de tratamiento para cítricos, por lo que no hemos querido escatimar detalles hasta conseguir ofrecer a nuestros clientes un producto fiable, duradero y funcional. Opcionalmente se pueden fabricar con sistemas de by-pass, ubicando en la parte inferior un transportador o una mesa de rodillos en función de cuáles sean las necesidades concretas de producción. Asimismo, un sinfín de detalles la diferencian de las demás.

The washer is a basic component of the citrus processing line. When it comes to offering customers a reliable, durable and functional product, Matyc does not skimp on detail. Depending on your production needs, you can incorporate a by-pass system washer, or install a conveyor belt or roller table in the lower section of the machine. A wide range of features differentiates our products from those of our competitors.



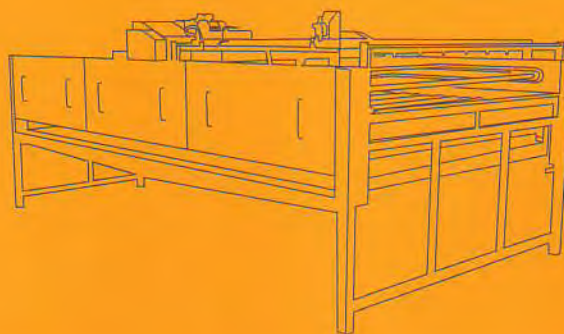


Lavadora de cítricos

- Electroválvula para apertura automática del agua y sistema de detección de paso de agua con alarma visual, para evitar el trabajo en seco que podría dañar el género.
- Cojinetes con soportes en fundición, que le aportan mayor longevidad a rodamientos y piños. (OPCIONAL INOX).
- Convertidor de frecuencia para regulación de velocidad.
- Extractor motorizado de fruta.
- Bandejas correderas para facilitar labores de limpieza.
- Tracción de los ejes en dos tramos diferentes para menor desgaste en cadena, y evitar roturas en ejes punteros.
- Refuerzo doble cojinete en los puntos de mayor tensión.
- Barras de látex (mezcla natural y sintético en la medida oportuna), para el escurrido del exceso de agua.

Citrus washer

- Electrically-operated valve to automatically turn on and off the water, equipped with a visual alarm to prevent the machine from working dry, which could damage merchandise.
- Bearings with cast iron supports that give greater longevity to the ball bearings and cogs. (STAINLESS STEEL OPTION).
- Frequency converter to regulate speed.
- Motorised fruit extractor.
- Sliding trays to facilitate cleaning.
- Traction of shafts in two different sections to ensure less wear and tear and to prevent the point shafts breaking.
- Double reinforced bearings at the points of greatest stress.
- Latex bars (natural and synthetic mix) to drain excess water.



Los consumos de luz y agua dependerán de las dimensiones de las máquinas, pues existen modelos de anchura, en función del paso de fruta, de 750mm, 1000 mm, 1250mm, 1500mm, 1750mm o 2000mm, así como longitudes varias según necesidades del cliente.

Electricity and water consumption will depend on the dimensions of the machine. Models measure 750 mm, 1000 mm, 1250 mm, 1500 mm, 1750 mm and 2000 mm in width, and come in different lengths, based on the size of the fruit and the customer's needs.