

LAVADORA LBI 600



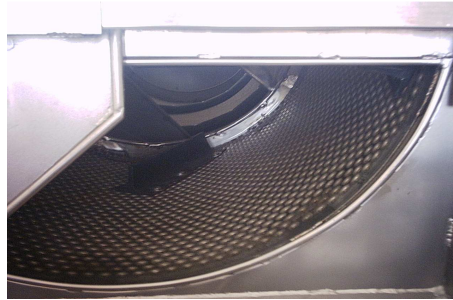
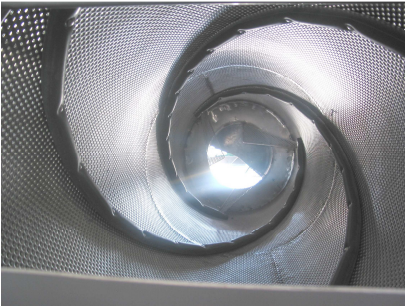
# M M A Q

Maquinaria en acero inoxidable fabricada bajo los más altos estándares de calidad para proporcionar el mejor acabado final a su producto, con una larga vida útil y resistencia.

Más de 80 tipos de máquinas para el procesamiento de todo tipo de hortalizas como patatas y zanahorias y fruta, de un diseño exclusivo. No se conforme con simples copias.

Ajustables en longitud, anchura y altura con numerosos tamaños y diseños para proporcionar la solución adecuada a sus necesidades.

en Calidad y diseño en todas nuestras máquinas para prolongar su vida útil y darle la solución a sus necesidades en cada momento.

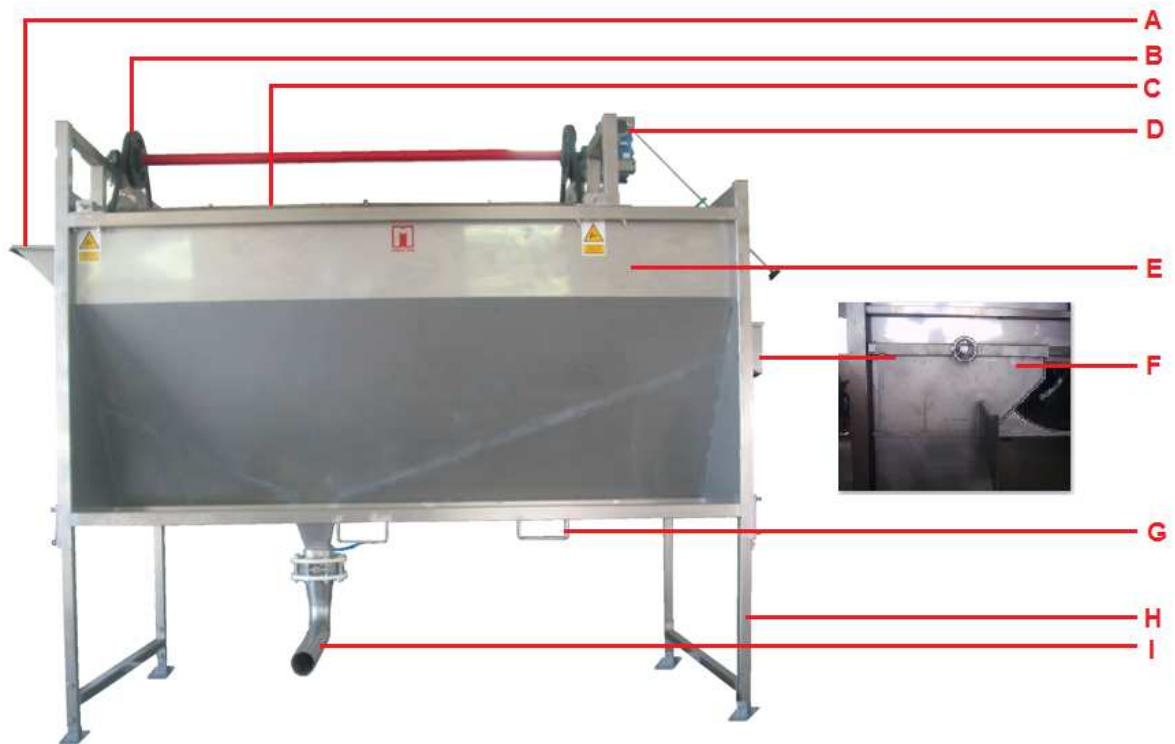


La lavadora LBI 600 es la máquina perfecta para lavar zanahorias, patatas, chirivías, nabos, etc, consiguiendo un lavado óptimo del producto, con una capacidad de procesamiento de hasta un máximo de 10 T/hora.

Cuenta con sistemas de autocentrado de bombo, trampillas de limpieza, detector de nivel de agua, válvula neumática para la eliminación de barro para conseguir un funcionamiento continuo, compuerta de abertura regulable en la salida del bombo para controlar la cantidad de producto que sale de la lavadora y variador de velocidad del bombo consiguiendo un lavado óptimo del producto para cualquier velocidad de funcionamiento y cualquier rendimiento exigido.



## PARTES IMPORTANTES DE LA MÁQUINA

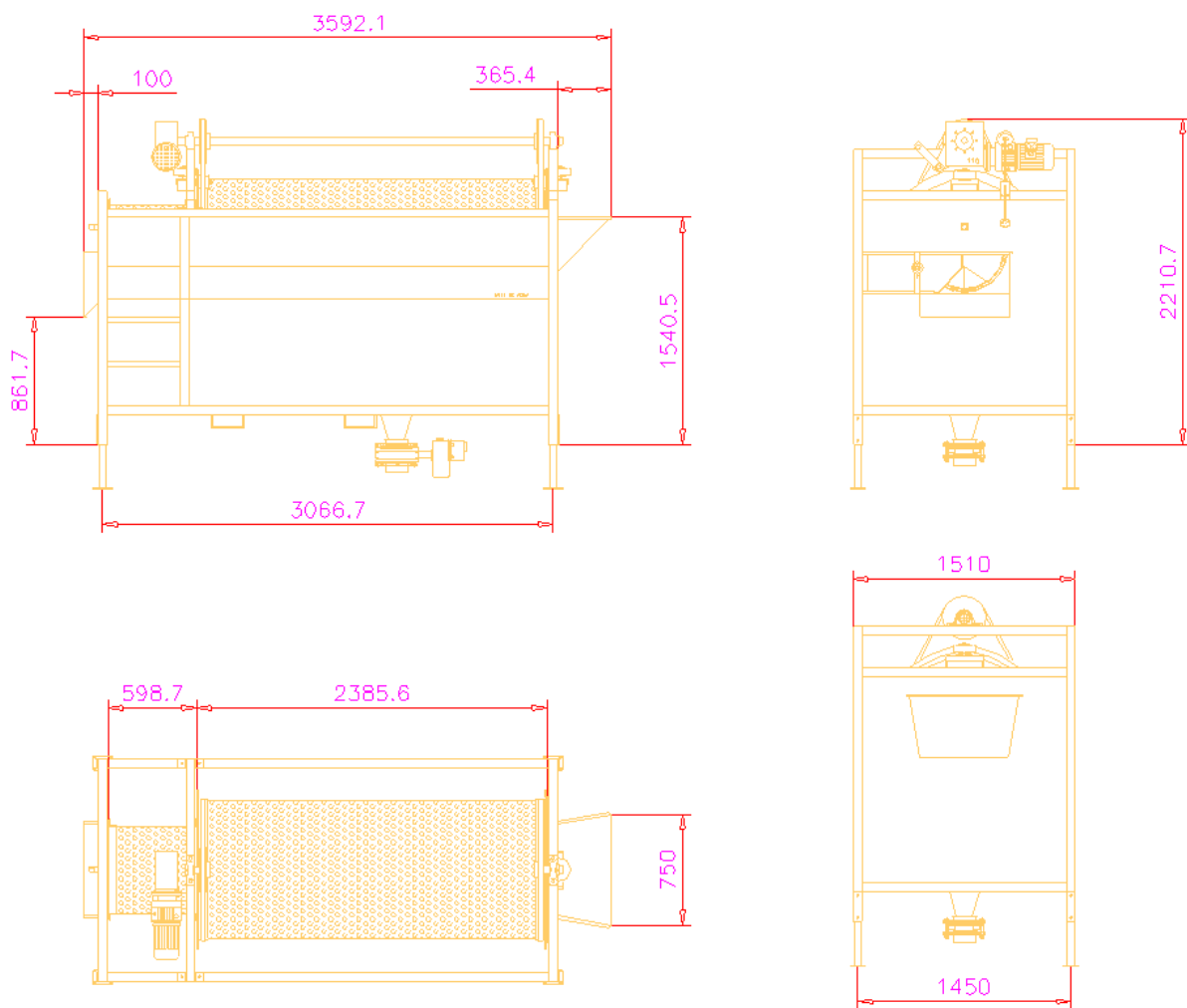


- A:** Tolva de entrada de producto a la lavadora
- B:** Poleas con correas trapezoidales para el giro del bombo.
- C:** Bombo con perforaciones circulares para un eficiente lavado ( $\text{Ø}940 \times 2.980 \text{ mm}$ )
- D:** Motor del bombo con variador de velocidad mecánico para regular la velocidad de lavado y la cantidad de producto procesado.
- E:** Estructura robusta en acero inoxidable.
- F:** Compuerta de salida regulable en apertura a la salida del bombo
- G:** Orejas para cargar la máquina con una carretilla elevadora.
- H:** Patas regulables en altura (1m)
- I:** Válvula neumática para evacuar barro del bombo.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**LAVADORA  
LBI 600**

Largo: 3.610 mm  
Ancho: 1.510 mm  
Alto: 2.210 mm



- Motor con variador de velocidad mecánico
- Potencia total: 2 KW
- Depósito de agua con capacidad para 1 m<sup>3</sup> de agua.
- Detector de nivel de agua.
- Válvula neumática automática para la eliminación de agua con barro.
- Estructura robusta en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con correas trapezoidales y fijadores mecánicos del bombo.
- Compuerta de salida de producto con regulador de apertura mecánico.
- Diámetro del bombo: 940 mm y longitud del bombo: 2.980 mm.
- Capacidad: Hasta 10 T/h
- Válida para patatas, zanahorias, chirivías, nabos, apionabos, etc.
- Peso: 940 Kg
- Mercado CE.
- Consumo de agua de entre 2 y 4 m<sup>3</sup> por hora.

En MARTINMAQ sabemos que usted se esfuerza al máximo por cultivar y proveerse de productos de alta calidad.

Sabemos que esto requiere mucho esfuerzo y dedicación, por eso, siempre ponemos todo nuestro empeño en diseñar y fabricar máquinas que le ayuden a procesar sus productos con una alta eficacia o dotándolo siempre del mejor acabado final.

Además construimos todas nuestras máquinas con los más altos estándares de calidad para que la vida útil de todas nuestras máquinas sea lo más larga posible y con el menor mantenimiento.

Además disponemos de un equipo de servicio post-venta especializado que le ayudará a conservar sus máquinas durante más tiempo y le solucionarán cualquier problema que pueda surgir durante su uso.

**CONFÍE EN**

**NUESTRO SERVICIO POST-VENTA**

**Y**

**EXIJA SIEMPRE AUTÉNTICAS**

**PIEZAS DE REPUESTO MARTINMAQ**



**I+D+I**



**FABRICACIÓN**

**SERVICIO  
POST VENTA**



**REPUESTOS**



MARTIN MAQ  
Autovía A-601, salida 91  
40291 TABANERA LA LUENGA  
Segovia (ESPAÑA)

Tel: 921-122 122  
Fax: 921-57 70 88  
e-mail: [martinmaq@martinmaq.com](mailto:martinmaq@martinmaq.com)  
[www.martinmaq.com](http://www.martinmaq.com)

Su agente de MARTINMAQ más cercano



La información contenida en esta hoja técnica es meramente informativa y contiene los datos más recientes de nuestras máquinas. Debido a la investigación y desarrollo continuo en nuestra planta de producción puede ocurrir que algunas máquinas hayan sufrido mejoras y no se correspondan exactamente con las visionadas anteriormente.