

› EMBUTIDORA CONTINUA



Chiacchiera



› EMBUTIDORA CONTINUA

Procesadora de productos con excelentes valores de color, sabor, textura y nítidos planos de corte. Su sistema de embutido con rotor a paletas desplazables no daña el producto, pues las emulsiones no se baten y las pastas de picado grueso no se trituran.



CONSTRUIDA TOTALMENTE EN
ACERO INOXIDABLE AISI 304



Chiacchiera



Este sistema consta de un estator en el cual gira un rotor con paletas flotantes de material plástico sanitario con un movimiento vertical suave, producido por sus levas inferior y superior que transportan diversos tipos de pasta hasta la boca de salida.

› FUNCIONAMIENTO

Accionamiento

Puede ser hidráulico o electromecánico.

Porcionador

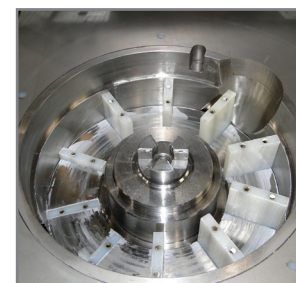
Funciona bajo el principio de desplazamiento volumétrico a través de un contador de pulsos electrónicos relacionados directamente al controlador computarizado de la máquina.

Sistema de vacío

Compuesto por bomba de tipo a paletas con rotor montado sobre rodamientos, con sistema de refrigeración. Recirculado automático de aceite y filtro renovable. Válvula reguladora del vacío de accionamiento exterior conectada a la bomba, la cual succiona desde un tanque intermedio con visor.

Elevador de carros

De accionamiento electromecánico a tornillo. Los carros son normalizados de 200 litros de capacidad (otra capacidad a pedido).



› LIMPIEZA

Se lleva a cabo en tiempo breve. Basculando la tolva quedan accesibles las piezas que estuvieron en contacto con la pasta, permitiendo una profunda y fácil limpieza.

› CALIDAD DE EJECUCIÓN

Los comandos eléctricos son accionados con baja tensión y protegidos del agua.

› MANTENIMIENTO

En virtud de su sistema de lubricación se disminuyen los desgastes. El mantenimiento se efectúa en tiempo reducido.

Las dimensiones y diseño son de carácter ilustrativo. Máquinas personalizables según especificaciones del cliente.

Contáctenos por cotización o asesoramiento.