

› EMBUTIDEIRA CONTINUA



Chiacchiera



› EMBUTIDEIRA CONTINUA

Processadora de produtos com excelentes valores de cor, sabor, textura e nítidos planos de cortes; seu sistema de embutimento com rotor a palhetas móveis não estraga o produto já que as emulsões não se batem e as massas de picado grosso não se esmagam.

 CONSTRUÍDO COMPLETAMENTE EM
AÇO INOX, QUALIDADE AISI 304



Chiacchiera



O sistema está formado por um estator no qual gira um rotor com aletas flutuantes de material plástico sanitário. e que produz um movimento vertical leve originado pelas suas cames inferior e superior que transportam diversos tipos de massa até a boca de saída.

› FUNCIONAMIENTO

Accionamiento

Pode ser hidráulico ou eletromecânico.

Porcionador

Funciona sob o princípio de deslocamento volumétrico através de um contador de pulsos eletrônicos relacionados diretamente ao controle computadorizado da máquina.

Sistema de vácuo

Composto por bomba tipo palheta com rotor montado sobre rolamentos com sistema de refrigeração. Circulação automática do óleo e com filtro renovável. Válvula reguladora do vácuo: de acionamento exterior conectada à bomba que suga desde um tanque exterior intermédio com visor.

Elevador de carinho

De acionamento eletromecânico a parafuso. Os carrinhos de 200 litros de capacidade estão normalizados, (outras capacidades sob pedido).



› LIMPEZA

Ela pode ser realizada em breve espaço de tempo. Ao bascular a tremonha, as peças que estiveram em contacto com a massa ficam acessíveis, para permitir uma limpeza profunda e fácil.

› QUALIDADE DE CONSTRUÇÃO

Os comandos elétricos são ativados com baixa tensão e protegidos contra a água.

› MANUTENÇÃO

No seu sistema de lubrificação reduz o desgaste. A manutenção é feita em breve espaço de tempo.

As dimensões e o design são ilustrativos.
Máquinas personalizáveis de acordo com as especificações do cliente.

Contacte-nos para cotação ou aconselhamento.