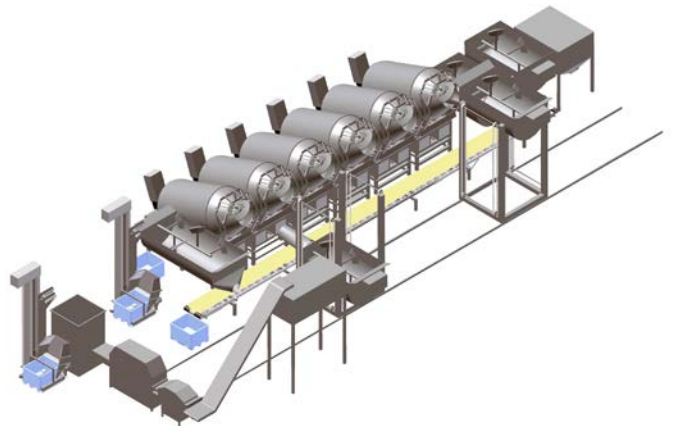




MASAJEADOR VOLTEADOR

2000, 3000, 4000, 6000, 10000 y 12000 litros

- Diseñado con la capacidad de calentar y refrigerar el producto
- Llenado automático de vacío a través de Ø250 mm (puerto de Ø9.8")
- El diseño de tapa opcional tiene una tapa para la carga de vacío y una segunda tapa para el volteo al vacío.
- La unidad de accionamiento hidráulico ofrece una rotación muy lenta
- Posibilidad de autollenado con ingredientes húmedos y secos
- Ajuste de vacío
- Ajustes de masaje suaves y duros
- Aceptado por la USDA y aprobado por CE. Construido de acuerdo con los principios de diseño del equipo sanitario del AMI.



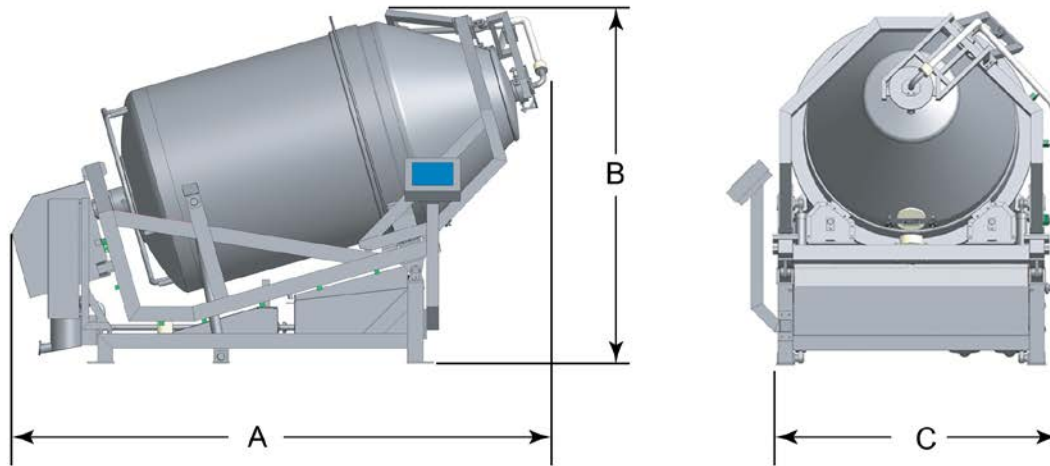
Carga y descarga automáticas, operación de masaje totalmente automático desde la inyección hasta la maceración, con descarga final al transportador

MASAJEADOR VOLTEADOR

2000, 3000, 4000, 6000, 10000 y 12000 litros

El masaje es uno de los procesos más importantes en la preparación de productos cárnicos procesados para optimizar el color y la absorción de aditivos para producir sabor y apariencia ideal. El masajeador volteador ha sido diseñado para garantizar la eficiencia, fiabilidad, economía y flexibilidad. El tambor de masaje está diseñado para un funcionamiento continuo con un vacío del 95%.

El masajeador consiste en un marco pivotante con un tambor de masaje operado hidráulicamente. Dos puntos de giro del marco proporcionan una conexión pivotante fija al marco de la unidad que sostiene el sistema hidráulico y la bomba de vacío. El diseño permite que el tambor de masaje se eleve o baje incluso cuando se llena el masajeador.



Capacidad del tambor volteador		Dimensiones básicas (varía con opciones)						Motores eléctricos						Rendimiento del producto	
		Longitud (A)		Altura (B)		Ancho (C)		Transmisión hidráulica		Sistema de vacío		Motor de accionamiento			
Litros	Pies cúbicos	pulgadas	m	pulgadas	m	pulgadas	m	HP	KW	HP	KW	HP	KW	ft³/hora	m³/hora
2000	70.6	102	2.6	118	3.0	75	1.9	2	1.5	2	1.5	6	4.4	2225	63
3000	105.9	114	2.9	126	3.2	79	2.0	2	1.5	2	1.5	6	4.4	2225	63
4000	141.3	154	3.9	134	3.4	79	2.0	2	1.5	3	2.2	6	4.4	3531	100
6000	211.9	193	4.9	142	3.6	83	2.1	4	3	5	4.0	20	15	5650	160
8000	282.5	209	5.3	150	3.8	87	2.2	4	3	5	4.0	20	15	5650	160
10,000	353.1	220	5.6	161	4.1	94	2.4	7	5.5	7	5.5	20	15	8829	250
12,000	423.8	232	5.9	169	4.3	102	2.6	7	5.5	7	5.5	20	15	8829	250

04/19 SP