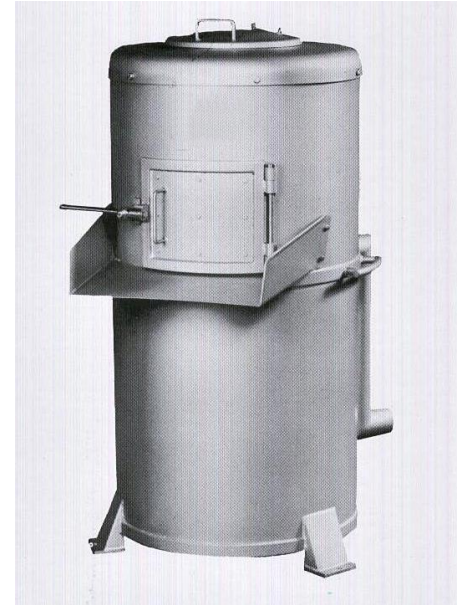


MÁQUINA LIMPIADORA DE SUBPRODUCTOS PORCINO



Descripción:

Máquina cilíndrica equipada de motoreductor para la limpieza de sub productos de porcino tales como; caretas, orejas, patas, corazones, estómagos y lenguas.

Simplifica y racionaliza el trabajo, imprescindibles en todas las triperías.

Datos Técnicos

- Fabricada en acero inoxidable.
- Trabaja con agua caliente (65°)
- Revestimiento de compuerta de carga y de descarga de junta estanca.
- Cámara interna de aislamiento acústico.
- Centralización de los puntos de engrase.
- Bandeja de extracción de producto



Producciones:

- **P-70P:** 4 CV. Producción 300 Kg/h, 50 Kg/ciclo 10'
- **P-100P:** 5,5 CV. Producción 900 Kg/h, 150 Kg/ciclo 10'
- **P-500P:** 10 CV. Producción 1.200 Kg/h, 200 Kg/ciclo 10'
- **P-700P:** 20 CV. Producción 2.100 Kg/h, 350 Kg/ciclo 10'



Accesorios

Cuadro eléctrico de control de las funciones de la máquina, construido bajo Normativa CE, con sistemas de seguridad eléctrica y parada de emergencia.

Termómetro de acero inoxidable para inspección de la temperatura del agua en el interior de la máquina.

Opcionales: Apertura neumática, elevador de carros y tolva de recepción.

