

CUTMIX AL VACÍO 200 L STL



Descripción

- La ejecución cumple con CE
- Máximo silencio de funcionamiento gracias al montante de la máquina cerrado en la parte del suelo, macizo, con revestimiento inoxidable
- Fácil limpieza gracias a las superficies exteriores inclinadas
- Patas de la máquina regulables y con amortiguación de las vibraciones
- Interruptor principal y mando eléctrico integrado en la carcasa de la

máquina

- Teclado de membrana dispuesto centralmente con pantalla de texto explicativo grande para indicar los datos de servicio y los mensajes de estado
- Sensor de temperatura para la máxima precisión de medición dispuesto directamente en la cavidad de corte
- Automatismo de desconexión por temperatura, cantidad de vueltas de la cubeta y tiempo
- Revoluciones del árbol portacuchillas ajustable variable (8 posiciones de memoria)
- Número de revoluciones del árbol portacuchillas regulable gradualmente desde mezclar hasta el número de revoluciones máximo
- Ningún pico de corriente debido al accionamiento del eje portacuchillas gradual
- Mezclado adelante y atrás
- Equipo de frenado del árbol portacuchillas sin averías ni mantenimiento, la energía de frenado se realimenta en la red
- Las revoluciones de la cubeta ajustables variables (5 posiciones de memoria) permiten un nuevo proceso de producción
- Es posible también el llenado máximo de la cubeta sin acumulación del picadillo
- Cavidad de corte regulable por medio del panel de contención extraíble, para los diferentes tipos de picadillo
- Cubeta con el borde alto que evita que desborden incluso los tipos de picadillo fluidos.

- Accionamientos de bajo consumo de energía que reducen costes
- Tapa de la cuchilla, tapa insonorizadora, expulsor y alimentación accionados hidráulicamente
- Todos los grupos integrados en el montante de la máquina
- Funcionamiento silencioso: Larga duración e insonorización
- Sistema de equilibrado y de cuchillas WMK regulable
- Cuchilla ajustable exactamente para un distancia mínima a la cubeta
- Regulación de vacío automática, nivel de vacío regulable mediante teclado
- Bomba de vacío de anillo de agua robusta con consumo de agua mínimo
- Cubeta sellada herméticamente frente a la caldera de vacío
- La tapa de vacío comprende la cavidad de producto completa
- Mirilla en la tapa de vacío, también indicada para la aportación de las especias

Opciones

- Dispositivo de carga
- Equipo de cocción
- Preparación para el montaje de un equipo de refrigeración para CO2 o LN2 (abertura de conexión y brida de aspiración)

Accesorios

- Software de visualización

- CutControl

Datos técnicos

Denominación del tipo	510
Tensión de servicio estándar (son posibles tensiones especiales por solicitud)	400 V 50 Hz
Potencia nominal	97 kW
Corriente nominal	195 A
Protección mediante fusible	200 A gL
Longitud del cable de conexión	4 m
Potencia nominal del accionamiento del árbol portacuchillas	90 kW
Revoluciones del árbol portacuchillas	40-4400 min ⁻¹
Revoluciones de mezclado adelante y atrás	40-500 min ⁻¹
Potencia nominal del accionamiento de la cubeta gradual	3,2 kW
Accionamiento gradual de las revoluciones de la cubeta	5-18 min ⁻¹
Potencia nominal del accionamiento de dos vueltas de la cubeta	2,6/3,2 kW
Accionamiento de dos vueltas de las revoluciones de la cubeta	9/18 min ⁻¹
Capacidad de la fuente	200 l
Capacidad óptima de la cubeta durante la fabricación de salchichas escaldadas	170 kg
Capacidad óptima de la cubeta durante la fabricación de salchichas cocidas	160 kg
Capacidad óptima de la cubeta durante la fabricación de	95 kg

salchichas crudas

Peso

5100 kg

[Imprimir esta página](#)