

CUTMIX AL VACÍO 360 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
- Patas de la máquina regulables y con amortiguación de las vibraciones
- Interruptor principal y mando eléctrico integrado en la carcasa de la máquina

- Mando eléctrico equipado con sistemas de autodiagnóstico
- 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
- Tornillo de purga de agua
- 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 una 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 dosificador de agua automático
- Equipo de cocción
- Conexión para medios de refrigeración CO2 o LN2
- Preparación para el montaje de un equipo de refrigeración para CO2 o LN2 (abertura de conexión y brida de aspiración)
- Equipo de absorción para reabsorción de N2 o CO2

Accesorios

- Software de visualización
- Vagoneta de aparatos

- [CutControl](#)

Datos técnicos

Denominación del tipo	530
Tensión de servicio estándar (son posibles tensiones especiales por solicitud)	400 V/50 Hz
Potencia nominal	167 kW
Corriente nominal	330 A
Protección mediante fusible	400 A gL/gG
Potencia nominal del accionamiento del árbol portacuchillas	150 kW
Revoluciones del árbol portacuchillas	40-4000 min ⁻¹
Revoluciones de mezclado adelante y atrás	40-500 min ⁻¹
Potencia nominal del accionamiento de la cubeta gradual	4,1 kW
Accionamiento gradual de las revoluciones de la cubeta	4,5-16 min ⁻¹
Capacidad de la fuente	360 Liter
Capacidad óptima de la cubeta durante la fabricación de salchichas escaldadas	290 kg
Capacidad óptima de la cubeta durante la fabricación de salchichas cocidas	280 kg
Capacidad óptima de la cubeta durante la fabricación de salchichas crudas	160 kg
Peso	7500 kg

[Imprimir esta página](#)