

EMBUTIDORA CONTINUA RISCO RS-205-80



MARCA:
Risco

PROCEDENCIA:
Italia

FUNCIÓN O DESCRIPCIÓN:

La solución ideal para la producción de embutidos de carne y otros productos alimenticios de pequeña y mediana producción.

La embutidora continua al vacío combina las exigencias de producción que requiere continuidad y rápido cambio de programa durante la misma jornada de trabajo, con el fin de lograr un producto excelente y de óptima calidad.

CONSTRUCCIÓN:

Construcción en acero inoxidable 304.

DIMENSIONES:

980 x 1557 x 1811 mm.

PESO NETO:

470 kg.

CAPACIDAD DE EMBUTICIÓN:

4.000 Kg por hora.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com

PRESIÓN MÁXIMA DE EMBUTICIÓN:
45 bar.

VELOCIDAD DE PORCIONADO:

25 gr: 620 porciones/ minuto.
50 gr: 470 porciones/minuto.
100 gr: 340 porciones/minuto.
200 gr: 210 porciones/minuto.

PESO DE LAS PORCIONES:
0 a 24.000 gr.

POTENCIA:
6.30 kW.

POTENCIA NEUMÁTICA:
6 br.

CAPACIDAD DE LA TOLVA:
80 Lt.

VOLTIOS:
220V.

HERTZ:
60Hz.

POTENCIA ELÉCTRICA:
Trifásica.

VENTAJAS:

Delicado proceso de embutición.
Gran facilidad para cambiar de producto.
Preciso control de peso en porciones.
Fácil de programar.
Visualización de la presión de embutición.
Control de la potencia del motor utilizada.
Indicación del número de piezas a producir.
Contador de piezas.
Retorno del rotor programable.
Visualización de mantenimiento y controles periódicos.
Código para bloquear el sistema.
Sincronización automática con todos los accesorios.

EMBUTIDORA CONTINUA RISCO RS-205-80

BOMBA DE VACÍO DE PRODUCTO LONG LIFE RISCO:

El modelo de bomba de la RS105 que combina partes en acero inoxidable con una alta tecnología en partes en resinas plásticas, para un proceso eficaz de todos los productos cárnicos, incluyendo carnes molidas, carnes gruesas y emulsiones.

La excelente definición de partículas en el producto final es el resultado directo del manejo de proceso.

La ausencia de fricción entre los componentes la bomba de vacío de producto reduce significativamente el desgaste pesado y los costos de mantenimiento, garantizando una productividad y exactitud del control de las porciones, incluso después de largos periodos de trabajo.



CONTROL DE LOS PARÁMETROS DE EMBUTICIÓN:

Muestra constantemente todos los parámetros de embutición, es esencial para obtener un producto óptimo y conforme a las necesidades de producción.

El programador de nueva generación de las dinámicas embutidoras continuas al vacío, permite controlar fácilmente y ajustar todos los parámetros de embutición, de la forma más simple y eficaz.



RETORCEDOR:

Sistema para la producción de embutidos retorcidos en tripa natural, colágeno y artificial.

Adaptable a todo tipo de diámetro y largo, el sistema garantiza una producción elevada de todos los productos retorcidos con una óptima eficacia final.



ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN:

Conexión eléctrica 220V trifásica.

OPCIONALES:

RS 162: (Unidad retorcedora).

RS 153: (Mano automática).

Accesorio para clipadora.

RS 56: (Doble boquilla).

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

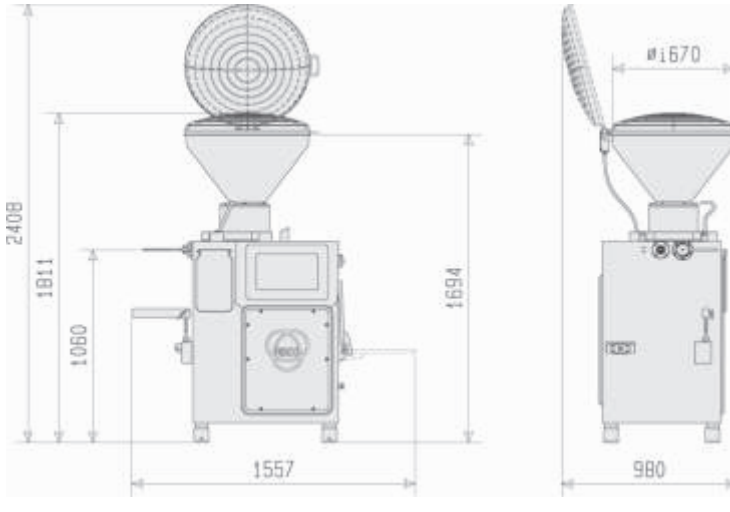
"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



mantenimientopreventivo@citalsa.com

EMBUTIDORA CONTINUA RISCO RS-205-80

DIMENSIÓN



Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
00330081	BELT 14058143	1
00330083	Plastic Vane Sp.12 24500010	12
00330084	Plate 24800017	1
00330087	Bushing 20750304	1

	Referencia
Kit	00330152

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



mantenimientopreventivo@citalsa.com