

Flaker FL10-4

Con y sin Volcador

Sustituye el uso de sierra para trocear los bloques de carne congelada, disminuyendo el tiempo de operación y el riesgo de los trabajadores.

Marca: CITALISA

Procedencia: Colombia

Función: Troceado de bloques de carne u otro producto congelado con una temperatura de -20°C (recomendada para un mejor rendimiento del equipo). El producto procesado queda en condiciones óptimas de ingresarlo posteriormente al cutter o molino, disminuyendo el tiempo de proceso y el desgaste de estos equipos.

En algunos casos aplica para que el producto sea llevado directamente a mezcla.

Construcción: Construido en acero inoxidable AISI 304.

Acabado tipo sandblasting.

Equipamiento básico:

Eje troceador con fresas templadas.

Moto-reductor de acople directo de 12 HP.

Sistema de potencia y maniobra eléctrica incorporado dentro del equipo.

Apoyos con niveladores.

Opcional: Sistema hidráulico de carga de bloques: cilindros, bomba, tanque y accionamiento eléctrico.

Capacidad: 2 toneladas x hora (dependiendo del alimento y el grado de congelación).

Dimensiones: (AxLxH) 680 x 1350 x 1520 mm

Peso aprox: 380 Kg.

Especificaciones: Sistema de corte con fresas templadas, montadas a los largo de un eje.

El Flaker FL10-4 permite procesar bloques entre 120-180 mm de espesor.

Verifique que la medida cumpla el rango para no afectar la productividad del equipo.

Bloques de Carne Congelada.



Flaker FL 10-4 CITALISA con volcador.

Flaker FL10-4

Con y sin Volcador

La descarga del producto está diseñada para que sea realizada directamente a un carro cutter.

Equipo fabricado totalmente en acero inoxidable 304.

Fácil operación para el funcionario encargado.

El equipo viene en dos versiones, una con alimentación manual y otra usando un volcador hidráulico.

El sistema de control cuenta con pulsadores de paro y encendido, en ambos lados de operación del equipo y un paro de emergencia.

En el caso opcional de poseer elevador hidráulico también contará con los pulsadores respectivos de ascenso y descenso.

Voltios:	220 V
Hertz:	60 Hz
Fases:	Trifásico
Consumo en Operación:	15 amp.
Caballos de Fuerza:	12 hp sin volcador hidráulico. 15 hp con volcador hidráulico.



○ Flaker FL 10-4 CI TALSAL sin volcador.

Ventajas:

- Sustituye el uso de sierra para trocear los bloques de carne congelada, disminuyendo el tiempo de operación y el riesgo de los trabajadores.
- Sirve para trocear otros tipos de alimentos, dependiendo de su grado de congelación.
- Fácil Limpieza.
- Facilidad y rapidez para retirar la carne procesada.
- Descarga inferior directa a carro cutter optimizando espacio.
- Principio de descarga apropiado para un flujo continuo de producción.

Flaker FL10-4

Con y sin Volcador

- Sistema de lavado en sitio para partes de difícil acceso.
- Disminuye riesgo laboral.
- Mayor seguridad en la operación.
- Control eléctrico por ambos frentes.
- Reemplaza la sierra y el molino.
- Menor tiempo de mezclado.

Especificaciones De instalación:

Conexión eléctrica 220V trifásica + tierra.

Nivelación de piso para ubicación del equipo.

Opcionales:

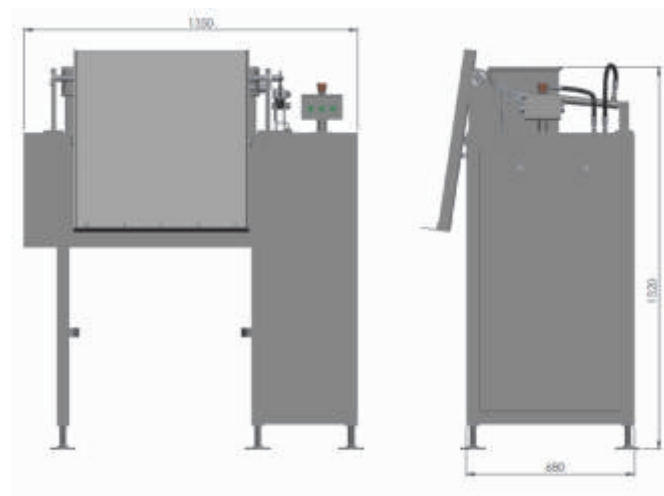
Alimentador Hidráulico.

Nota: Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.



- Sustituye el uso de sierra.

DIAGRAMA



Kit Repuestos con Volcador

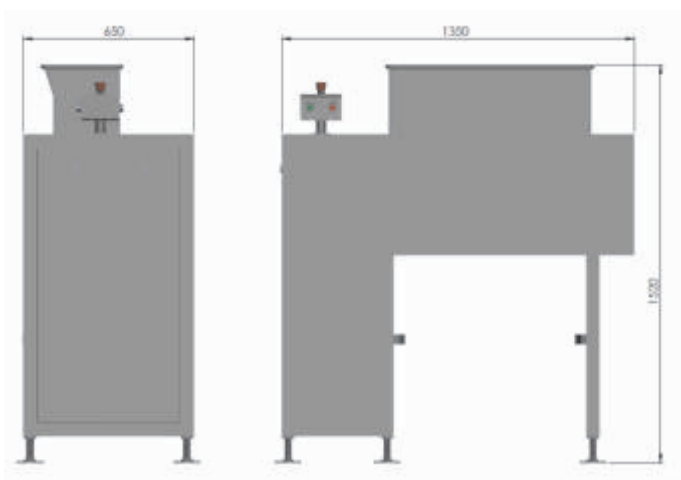
Referencia	Descripción	Cantidad
70046597	RETENEDOR 100X120X12	2
70046536	SENSOR INDUCTIVO IS82D 8MM IP67	2
70045218	PULSADOR SIEMENS 101975 R	1
70045217	PULSADOR SIEMENS 101979 V	1

	Referencia
Kit	09430093

Flaker FL10-4

Con y sin Volcador

DIAGRAMA



Kit Repuestos sin Volcador

Referencia	Descripción	Cantidad
70046597	RETENEDOR 100X120X12	2
70045218	PULSADOR SIEMENS 101975 R	1
70045217	PULSADOR SIEMENS 101979 V	1

	Referencia
Kit	09430094