

MASAJEADOR REACTOR METALQUIMIA THERMOMAT 1X



MARCA:
METALQUIMIA

PROCEDENCIA:
España

FUNCIÓN:

El reactor automático al vacío THERMOMAT-1X posee un sistema de masaje de gran versatilidad de operación, que le permite obtener mayor calidad y rendimiento final en cualquier tipo de elaborado cárnico, sin importar la especie animal.

Capaz de realizar a la perfección los últimos desarrollos en tecnología de carnes cocidas, tales como productos merma "0" con músculos enteros, jamón entero sin fosfatos, roast-beef pieza única, pastrami, volatería, etc.

Facilita la difusión de la inyección y la absorción celular, con maduraciones ordenadas y exactamente controladas.

Extrae las proteínas miofibrilares, homogeneizando las piezas sin destruir su morfología y reduce las mermas en cocción."

"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

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Maceración programable por impacto y masaje, desde muy suave a enérgico. Sistema motriz eléctrico y simplicidad tecnológica de todos sus componentes para máxima operatividad y mínimo mantenimiento.

Velocidad del tambor variable entre 3 y 12 r.p.m. Control on-line de la temperatura de maduración de la carne.

Refrigeración incorporada y automática. Carga por aspiración o por elevador (no incluido). Acabado interior pulido espejo para máxima facilidad de limpieza y desinfección.

Su sistema exclusivo de máxima inclinación del tambor facilita una rápida descarga, imprescindible para obtener un producto con alto grado de vacío (sin espuma).

Circuito de vacío sin estrangulamientos (desde bomba hasta tambor) que asegura un gran caudal de aspiración a vacíos elevados. Ciclos de balanceo automático.

Ciclos de masaje programables para cada tipo de producto con control total de los parámetros de proceso y mantenimiento asistido. "

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Motor eléctrico: 4 Kw

Motor grupo hidráulico : 2,2 Kw (50 Hz), 2,6 Kw (60 Hz).

Bomba vacío: 100 m³/h. 2,2 Kw (50 Hz), 120 m³/h. 3 Kw (60 Hz).

Grupo refrigeración (opcional): 10,8 Kw.

Bomba recirculación refrigeración (opcional): 1,5 Kw.

Carga máxima: 900 Kg.

Velocidad tambor: 3-12 r.p.m.

Construcción: Tipo inox AISI 304.

Peso aproximado: 2.000 Kg.

Producción media (Kg/día): 5.400.

" La producción alcanzada dependerá de los productos procesados. "