

Mezclador

MD 500, MD1000, MD 1500, MD 2000

Un paso adelante en la automatización de su proceso de producción.

- Marca:** CITALSA.
- Referencia:** MD500 - MD1000 - MD 1500 -MD2000.
- Procedencia:** Colombia
- Materiales:** Construido 100% en acero inoxidable AISI 304 con cuerpo en calibre 1/4" y 3/8" y estructura en perfiles reforzados.
- Acabado:** Tipo sanblasting.
- Capacidad:** 500 kg - 1000 kg - 1500 kg -2000 kg (basados en una densidad de 850 kg/m³).
- Función:** Equipo diseñado para masajear jamón, mezclar chorizo, pre-salar carne, mezclar para emulsiones en el modelo de paletas.
- También útil para la homogenización de polvos o granulados en el modelo de cinta.
- Características:** Equipo robusto, de principios de funcionamiento simples que facilitan el mantenimiento.
- Equipo de fácil limpieza soldado un 100% y con superficies interiores completamente lisas que contribuyen a la seguridad sanitaria del producto.
- Descarga frontal del producto mediante 2 compuertas accionadas por cilindros neumáticos.

Cuenta con sensor inductivo de seguridad que detiene el funcionamiento del equipo cuando las rejillas están abiertas.

Aspas en forma de ancla

Velocidad estándar 45 rpm.

Descripción del control:

Controlador TALSA-CT01 es un controlador diseñado por CI TALSA con el fin de brindar al usuario sencillez, control total de todos los componentes e información técnica y general del equipo.

Mezclador MD 1000 CI TALSA



Control Ct01 CI TALSA

Línea Cárnica

Mezclador

MD 500, MD1000, MD 1500, MD 2000

Ventajas del Control:

- Tecnología touch screen.
- Display 6" monocromatico.
- Toda la información de su proceso en una sola pantalla.
- Visualización de alarmas.
- Fácil monitoreo del proceso.
- 5 programas de mezcla con sus diferentes variables establecidos y opcionalmente hasta 20 programas.
- Visualización de tiempos de mezcla de referencia, actuales y nombres de programas.
- Control total de todos los componentes del mezclador.
- Alarmas y avisos por fallas en los sistemas.
- Chequeo rápido de componentes del mezclador.
- Fácil y rápido mantenimiento.
- Contador de horas de funcionamiento y avisos para mantenimiento preventivo de forma automática.
- Listados de repuestos para un fácil pedido de partes.
- Históricos de fallos y eventos.



○ Aspas en Forma de Ancla

Ventajas:

- Incrementar producción con poca manipulación.
- Posibilita la automatización de procesos y el establecimiento de líneas continuas de producción.

Requerimiento:

Suministro de aire comprimido a 5bar y energía eléctrica trifásica a 220V a 60Hz.

Instalación adecuada de polo a tierra. (El no realizar este tipo de conexión pone en riesgo los componentes electrónicos del equipo).

Línea Cárnica

Mezclador

MD 500, MD1000, MD 1500, MD 2000

Opcionales: Otros voltajes y/o ciclajes.
Variador de velocidad (En modelos de 500 y 1000 Kg.
Para el caso de 1500 y 2000 kg. debe ser con variador).

Plataforma para el operario.

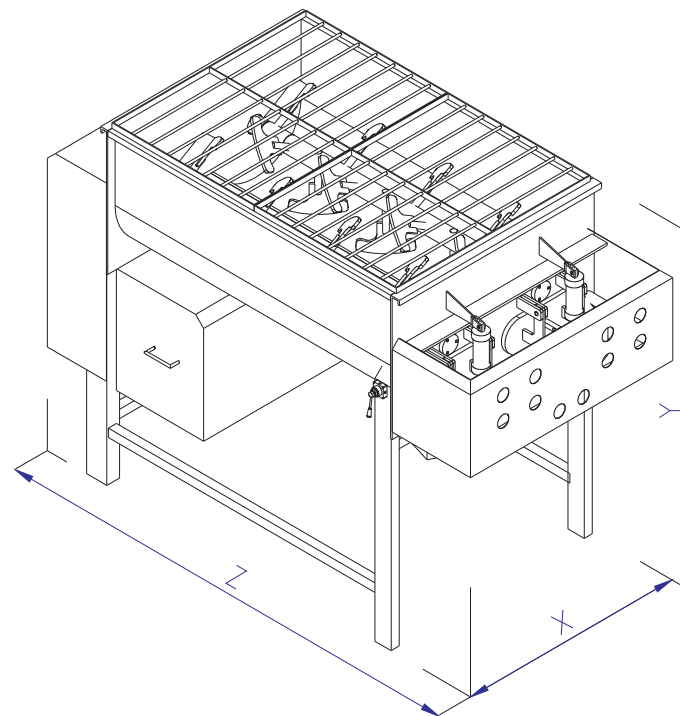
Elevador de columna.

Dosificador de agua.

Modelos: Con cintas, para productos granulados.

Con vacío, para obtener mejor extracción de proteína, densidad de producto y control de peso.

Con refrigeración, para controlar temperatura de la pasta.



DIMENSIONES GENERALES

	Z (mm)	X (mm)	Y (mm)	Motores 2 (hp)	Peso (kg)
MD 500	2340	1350	18000	3.6	600
MD 1000	2600	1550	1900	8.8	1100
MD 1500	2960	1910	1900	12	1500
MD 2000	3540	1950	2050	14.7	1900

Altura de la descarga 950 mm (ó a solicitud del cliente)

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
06540019	Empaque Tapa	1
70040907	Sensor Inductivo XS612B1MA	1
13830107	Cordón Tigre	1
13830109	Cordón Slide	1

	Referencia
Kit	70045414