EMULSIFICADOR CITALSA EMS150 25HP

MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

FUNCIÓN:

Permite la preparación de emulsiones cárnicas con una mayor extracción de proteína e incremento en la retención de humedad, garantizando la uniformidad y continuidad de la producción.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura 100% Inox. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes).
- Fácil desmontaje del sistema de corte para labores de limpieza y desinfección.
- Montado sobre ruedas para permitir el fácil desplazamiento dentro de la planta.
- Cuenta con sensor inductivo en la tolva para seguridad del equipo y el operador.
- Sistema de control independiente que facilita el mantenimiento eléctrico.
- Mínima manipulación del producto y con ello menor riesgo de contaminación.
- Uso de variador aumenta la vida útil del motor y disminuye de picos de voltaje.
- Con discos de diferentes perforaciones se pueden obtener producto de diferentes características.

DIMENSIONES:

Ancho: 850 mm
Largo: 762 mm
Alto: 1040 mm

PESO:

120 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz. Trífasico

POTENCIA:

25 HP

ASPECTOS TÉCNICOS:

Rotaciones por minuto:
3600 RPM

Capacidad de producción:
Hasta 1000 Kg/hr dependiendo del producto a procesar.

Capacidad de la tolva:
Hasta 45 lt

Diámetro de la tolva:
700 mm

FECHA: JULIO 2023 V-01