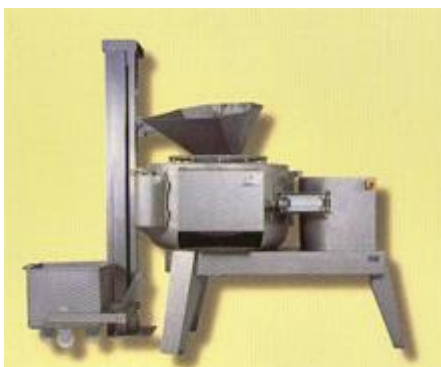


ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КИШЕЧНОГО ЦЕХА И ПОЛНОЙ РАЗДЕЛКИ КРС, СВИНЕЙ, ОВЕЦ.

Линия чистки кошек свиных, говяжьих, овечьих /MAQUINA VACIADORA DE INTESTINOS PORCINO, VACUNO, OVINO

P-120 TH	5,5 CV	120 компл/час/ 120 VISCERAS/HORA
P-400 TH	10 CV	400 компл/час/ 400 VISCERAS/HORA
P-700 TH	20 CV	600 компл/час/ 600 VISCERAS/HORA



Линия обезволашивания лап КРС и овец/DEPILADORA DE PATAS VACUNO Y OVINO.

P-70 POL MAN	4 CV	200 лап/час овечьих 200 PATAS/HORA OVINO	
P-100 POL MAN	5,5 CV	500 лап /час овечьих 500 PATAS/HORA OVINO	80 лап/час КРС/ 80 PATAS/HORA VACUNO
P-500 POL MAN	10 CV	800 лап/час овечьих 800 PATAS/HORA OVINO	200 лап/час КРС/ 200 PATAS/HORA VACUNO
P-700 POL MAN	20 CV	1200 лап/ час овечьих/ 1200 PATAS/HORA OVINO	400 лап/час КРС/ 400 PATAS/HORA VACUNO

Аппарат для сбора крови, вакуумный

Аппарат предназначен для сбора пищевой крови, состоит из отдельно стоящего резервуара, в котором смонтирована сегментная мешалка крови. Верхняя крышка плотно закрывает резервуар. В крышку смонтирован трубопровод, соединяющий резервуар с вакуумным насосом.

Возникший перепад давления вызывает процесс всасывания крови, протекающей по ножу, которым закалывается туша. Емкость для крови 100 л. После окончания работы кровь сливается через сливной кран.



Моторедуктор:

Мощность - 0,55 кВт

Подключение - 380 В, 50 Гц

Обороты на выходе - 30 об./мин

Вакуумный насос:

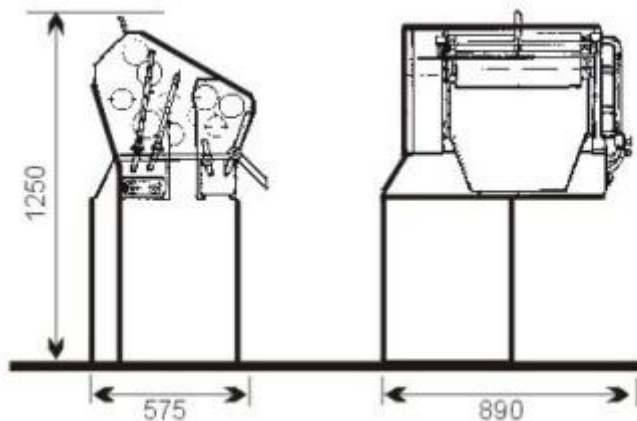
Производительность - 170 м³/ час

Мощность - 0,55 кВт

Дробилка - дробилка используется для механической обработки свиного и овечьего кишечника,

- предназначена для вторичного дробления и разрыхления слизистой оболочки, окончательного выведения кишечника в линию обработки кишечника свиньи или для индивидуальной работы.

>> ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ <<

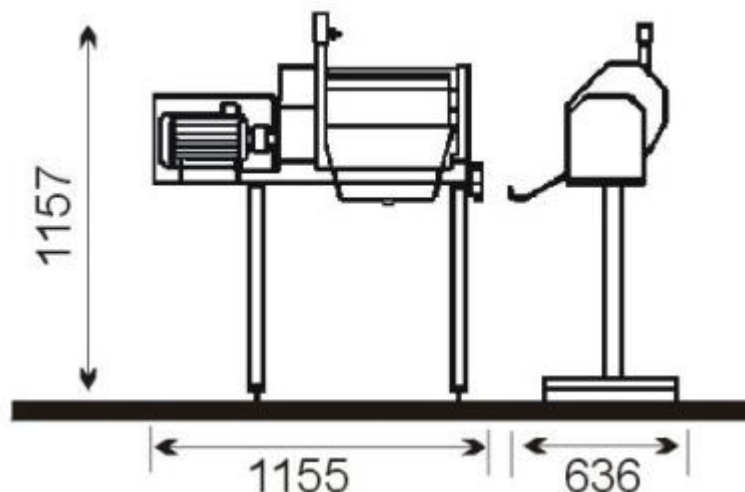


Резак предназначен для предварительной обработки кишечника (для улучшения качества кишечника после обработки на дробильной установке).

месильная машина используется на мясоперерабатывающих заводах для механической обработки свиного и овечьего кишечника,

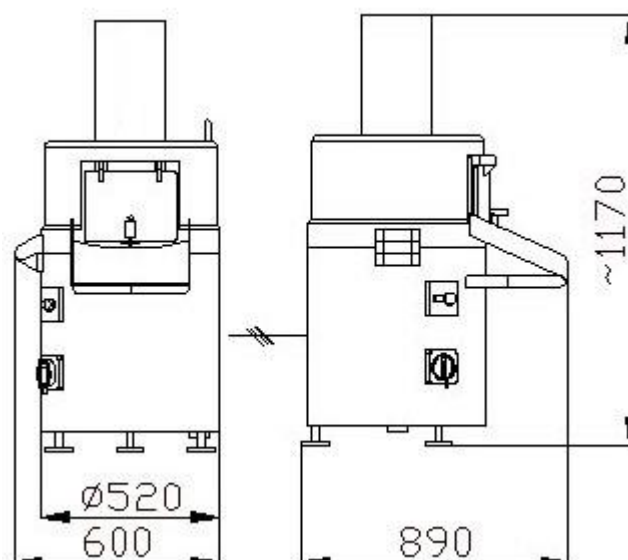
- Предназначен для предварительного сжатия и ослабления слизистой оболочки кишечника в линии обработки пигмента

>> ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ <<



Очиститель желудка предназначен для механической чистки кишечника, желудка и толстой кишки и желудков овец после того, как они были слиты и предварительно очищены.

>> ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ <<

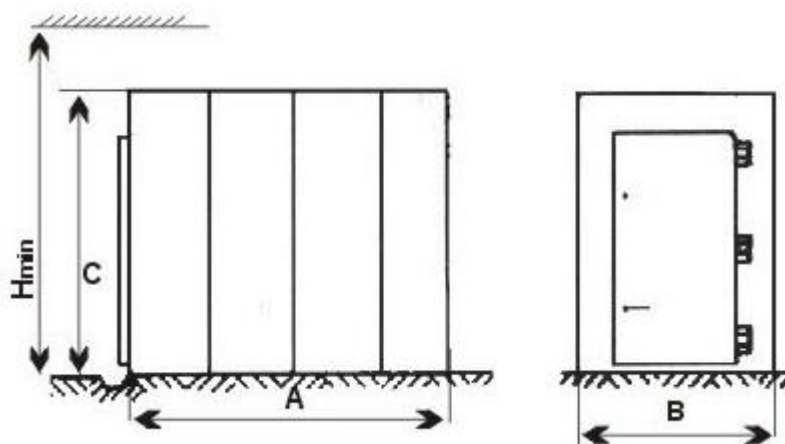


Термокамеры- предназначена для полной термической обработки мяса, излеченных мясных продуктов, сыров и рыбы: сушки, курения,

- обеспечивает автоматическое управление процессом,
- изготовлен из высококачественной нержавеющей стали,
- источник питания: пар, электричество, газ и мазут,

- По специальному заказу камера может быть оснащена:
 - в системе охлаждения для обеспечения процесса термической обработки при температуре 16 ° С,
 - в системе распыления, обеспечивающей охлаждение продуктов после термических операций,
 - в микропроцессорной системе для непрерывной регистрации технологических процессов,
 - в катализаторе дыма,
- Для специальных заказов мы также производим камеры в тележках версий 6 и 8.

>> ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ <<

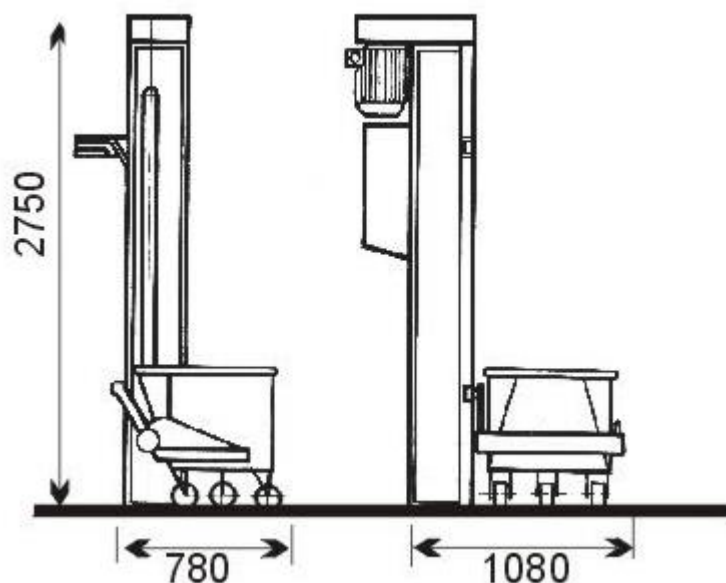


Количество тележек		B	C	H _{min}
2	3000			
3	4100	1600	2860	3500
4	5200			

Подъемник для разгрузки тележек

- может использоваться для загрузки машин, используемых на предприятиях пищевой промышленности, таких как: наполнители, волки, миксеры, скиммеры и другие машины, которые требуют подъема тележки на определенную высоту,
- Стандартная высота подъема - 1800 мм, специальные версии до 2200 мм,
- можно фиксировать непосредственно на земле или в виде автономного устройства (на ногах или колесах высотой 1800 мм),
- Кроме того, можно установить желоб с загрузочной платформой для горизонтальных машин, например:
- Подъемник изготовлен из высококачественной нержавеющей стали,
- разная высота по запросу

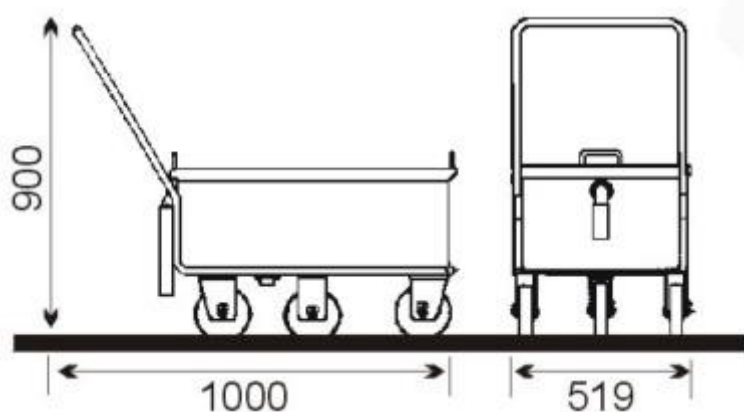
>> ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ <<



Тележка для перевозки внутренностей предназначена для внутреннего транспорта в мясной промышленности,

- изготовлена из нержавеющей стали

>> ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ <<



Чистка субпродуктов свиных модель Р-100Р



Изготовлена из нержавеющей стали
Мощность 5,5 кВт
Производительность до 1000 кг/час

Высота: 1200 мм

Диаметр 800 мм
Вес: 50 Кг

Мойка поросят/LAVADORA COCHINILLOS



P-700	240 шт/час/ 240 COCHINILLOS HORA
P-500	150 шт/час/ 150 COCHINILLOS HORA
P-100	70 шт/час/ 70 COCHINILLOS HORA

Машина для обезжиривания желудков КРС



P-110 DES	5,5 CV	40-60 шт/ч/40-60 ESTOMAGOS/HORA
P-510 DES	10 CV	80-100 шт/ч/80-100 ESTOMAGOS/HORA
P-710 DES	20 CV	160 шт/ч/160 ESTOMAGOS HORA

Чистка субпродуктов свиных/LIMPIADORA

DE SUB-PRODUCTOS DE PORCINO



Устройство
опорожнения и
очистки кишок
TUBO DE VACIADO
Y LIMPIEZA DE
TRIPAS

P-50 P	2 CV	300 кг/ч 300 KILOS/HORA
P-70 P	4 CV	600 кг/ч 600 KILOS/HORA
P-100 P	5,5 CV	1000 кг/ч 1000 KILOS/HORA
P-500 P	10 CV	1800 кг/час 1800 KILOS/HORA
P-700 P	20 CV	2500 кг/час 2500 KILOS/HORA

**OPCIONAL EN
MAQUINAS-
CARROS CUTER
Y COMPUERTA GUILLOTINA**

**TODAS LAS
ELEVADORES DE
TOLVA DE ENTRADA**



**Оборудование для удаления копыт свиной и
кРС**

Свиной/ PORCINO	70 шт/час/ TRIPAS/HORA
КРС/VACUNO	50 шт/час/ TRIPAS/HORA



Гильотина для голов



Клеши для ног пневматические Producción hasta 360 cerdos
a la hora/ 360 свиней/час

