

MPEC1200

Peladora especial para barras de embutidos curados



La peladora MPEC1200 está diseñada para quitar la tripa de las barras de embutido curados (tripas celulosa, colágeno, fibrosa, etc...) antes de cortarlos.

La máquina puede ser equipada con una unidad de hidratación si el producto lo requiere y según las necesidades del cliente.

La peladora tiene una capacidad de producción de hasta 400 piezas/hora una longitud estándar de 1200mm, esta dimensión puede ser modificada si es necesario bajo previo diseño.

CARACTERISTICAS TECNICAS

TIPO DE PRODUCTO	EMBUTIDO CURADO - FORMATO CILINDRICO
CALIBRE DEL PRODUCTO	DESDE 30mm HASTA 100mm FORMATO ESTANDAR
LONGITUD DEL PRODUCTO	DESDE 400MM HASTA 1200MM - MEDIDAS ESPECIALES INFO
PRODUCCION	HASTA 400 PIEZAS / HORA - DEPENDIENDO DEL PRODUCTO
TIPOS DE TRIPA PELABLE	CELULOSA, COLAGENO, FIBROUSA, HUKKI
DIMENSIONES DE LA MAQUINA	W3000mm x L1560mm x H1890mm
SISTEMA DE CONTROL	TOUCH-SCREEN - IP69K
CERTIFICADOS DE CALIDAD	CE, CSA, UL

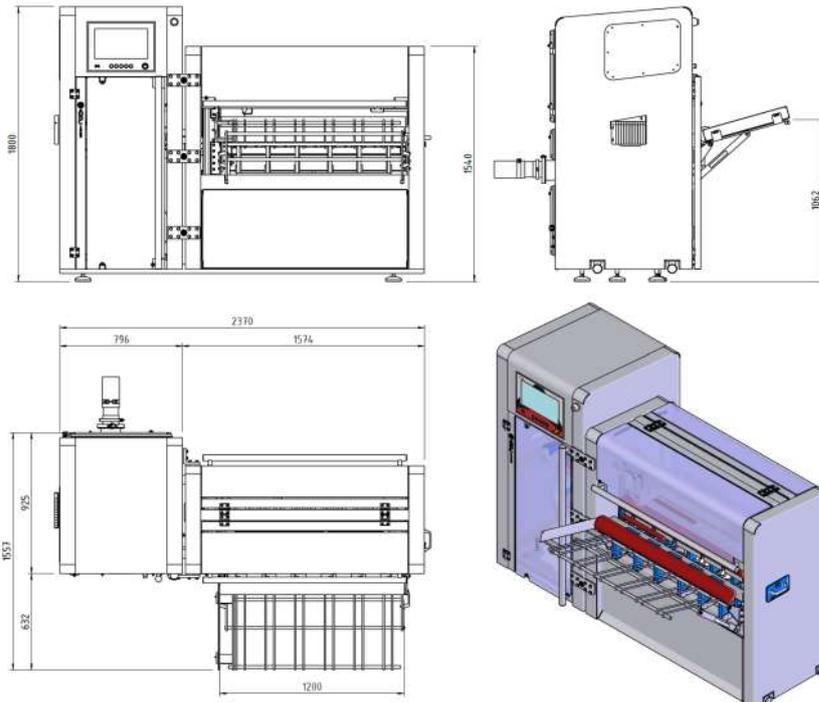


MPEC1200

Peladora especial para barras de embutidos curados



MEDIDAS:



MAQUINA PELADORA:



La máquina peladora está compuesta por dos zonas de extracción. Una, donde caen en un cajón las puntas con el primer clip y su cuerda y la otra donde se extrae la tripa, esta sale a través de un tubo de expulsión por aire.

La peladora tiene una capacidad de producción de hasta 400 piezas/hora, dependiendo del producto este puede variar. El rango estándar de calibre va de 30mm hasta 100mm, el rango de calibre puede ser modificado con un diseño previo y bajo un estudio inicial. Longitud estándar de 400mm a 1200mm, la dimensión puede ser modificada con un diseño previo y bajo un estudio inicial.

Fabricada en acero inoxidable y materiales para la industria alimentaria. Se limpia fácilmente, es resistente a los productos químicos y a la alta presión. Altura ajustable, en el lugar de entrada del producto.



Arctecno Aplicaciones, S.L.

Avenida Alba Rosa, nº50
17800 - Olot (Girona - Spain)

T +34 972 280650 - F +34 972 831 920
E info@arctecno.com - W www.arctecno.com

Studied and built respecting safety requirements and hygiene and sanitary rules DIRECTIVE 2006/42/RC (Machinery Directive) and 1935/2004/EC Regulations (Equipment for food contact).

MPEC1200

Peladora especial para barras de embutidos curados

ARC
tecno