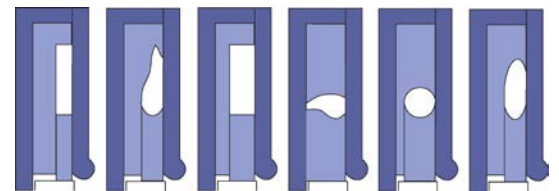




PRENSA 8-35 DE CARNE Y TOCINO

- Maximice los rendimientos de corte a temperaturas óptimas que varían de -10 a -4 °C (14 a 25 °F) dependiendo del contenido de sal
- Presiona 8 panzas por minuto con una potente pero suave sistema de prensado hidráulico.
- El ciclo de prensa establece la altura y el ancho del producto. La longitud prensada depende del tamaño de la panza.
- Tamaño máximo de la cámara: 875 mm x 415 mm x 120 mm (35" x 16" x 4.8")
- Sistema automático de lubricación programable
- Controles Allen-Bradley, con pantalla de interfaz hombre-máquina táctil a color.
- Salida izquierda o derecha disponibles
- Aceptado por la USDA y aprobado por CE. Construido de acuerdo con los principios de diseño del equipo sanitario del AMI.



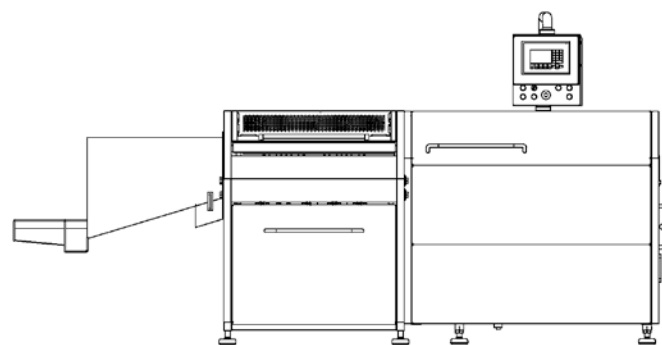
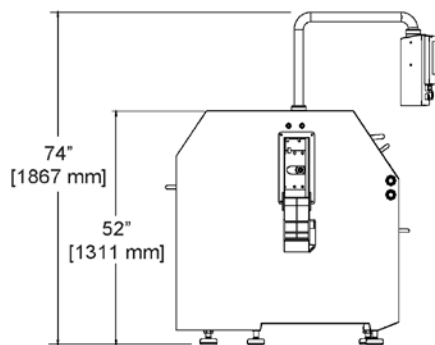
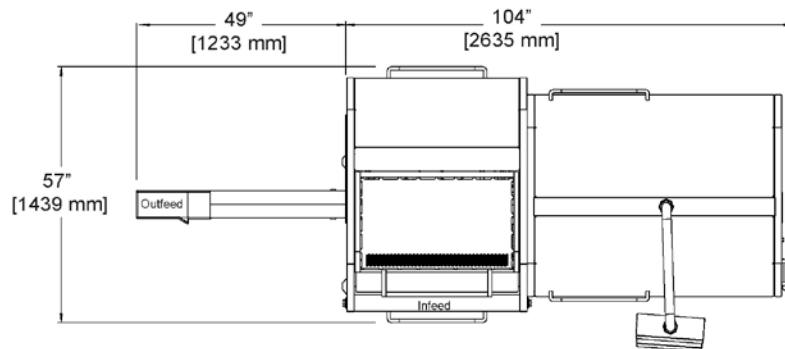
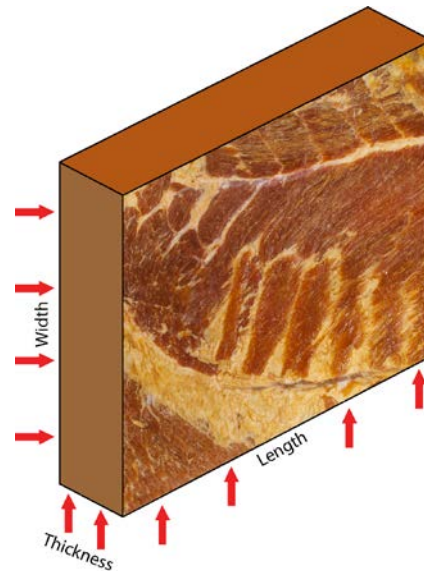
Amplia selección de conjuntos de troqueles a presión fácilmente intercambiables disponible para una amplia gama de aplicaciones

PRENSA 8-35 DE CARNE Y TOCINO

La Danfotech Tipo 8-35 presiona las panzas mediante un conjunto de troqueles, en formas que corresponden al producto final deseado.

La carne congelada se moldea en la prensa accionada hidráulicamente, donde se expone a una presión tridimensional para conseguir una forma y calidad uniformes que maximicen los rendimientos de corte.

La prensa 8-35 ofrece opciones de alimentación y descarga automáticas con varios sistemas auxiliares disponibles.



ESPECIFICACIONES DE LA 8-35

Potencia		Control Voltaje	Amp. de servicio	Agua de refrigeración	Presión del agua	Presión del aire
40 hp	30 kW	24 VCC	63 A	1.6 gal/min. 6.05 litros/min.	29-87 psi 2-6 bar	87-116 psi 6-8 bars

01/18 SP