

# MÁQUINA ENCOLADORA

## MOD. LQ-FR400 / 600 / 900

**TIPO:** Maquinaria de recubrimiento

### DESCRIPCIÓN

Idónea para encolar y marinar uniformemente cualquier tipo de producto cárnico, pescados, vegetales, veganos y otros.



POSICIÓN DE LIMPIEZA

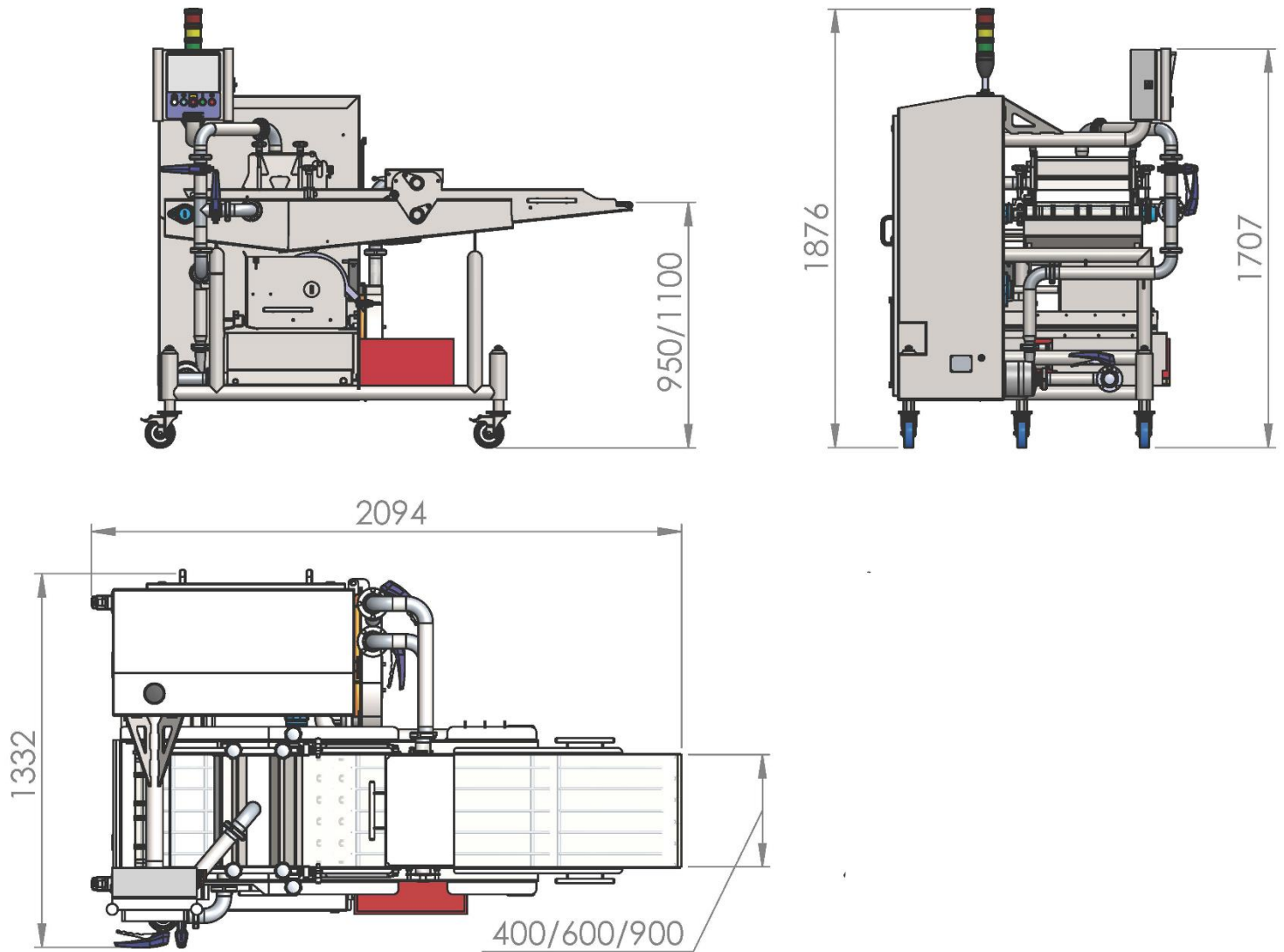


FILTRO ROTOTAMIZ



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cinta inferior en malla metálica Flat Flex en inox. Anchos de banda: 400/600/900 mm.
- Equipada con sistema automático de control de nivel para conexionar el depósito batidor.
- Bomba de caudal en inox para el encolante con viscosidad clara (tipo agua).
- Equipada con filtro rotativo para separar trozos de producto y retornar el encolante filtrado y limpio.
- Filtro rotativo extraíble para su limpieza.
- Depósito de encolante con doble camisa de refrigeración.
- Dispositivo de encolado inferior por tipo ducha inversa.
- Dispositivo de encolado superior por dos cortinas dobles uniformes.
- Regulación manual del caudal para el encolado superior.
- Soplador regulable a la salida de la máquina para la eliminación del exceso de encolante.
- Dispositivo soplador superior e inferior ajustable manualmente.
- Equipada con ventilador centrífugo en inox desmontable para su limpieza
- Equipada con motores independientes y variadores de FQZ.
- Equipada con pantalla táctil con almacenamiento de programas.
- Cuadro eléctrico en el interior de la máquina.
- Equipada con ruedas giratorias en inox y graduables en altura.
- Facilidad de limpieza sin la necesidad de desmontar ninguna parte de la máquina.
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Construida bajo normas CE (Europeas) con materiales aptos para la alimentación.

**A: CONEXIÓN ELÉCTRICA**

400 V (3F+TIERRA) 50 Hz

2,5 kW, 6 A