

MÁQUINA ENCOLADORA MODELO LQ-FR 400 / 600 / 900 / 1000

TIPO: Maquinaria de recubrimiento

DESCRIPCIÓN:

Máquina encoladora idónea para encolar y marinar uniformemente cualquier tipo de producto cárnico, pescados, vegetales y veganos, mejorando el cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único para todo tipo de encolados.



POSICIÓN LIMPIEZA



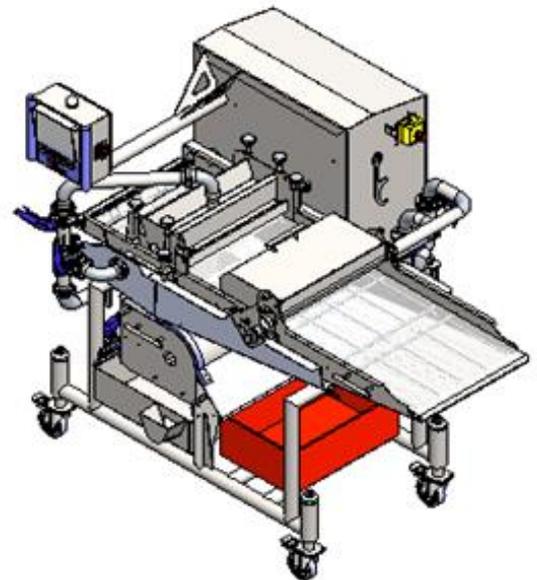
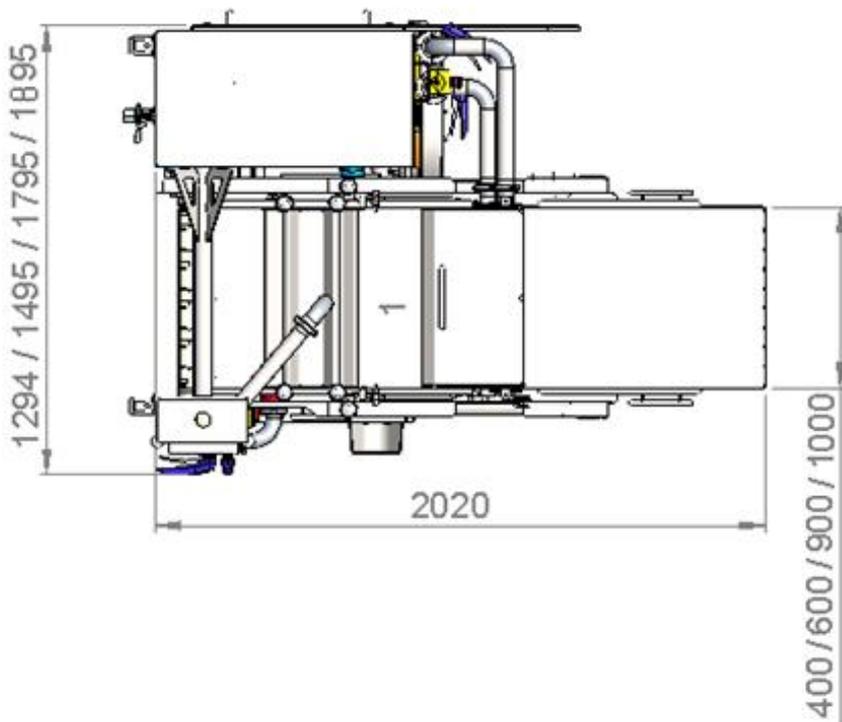
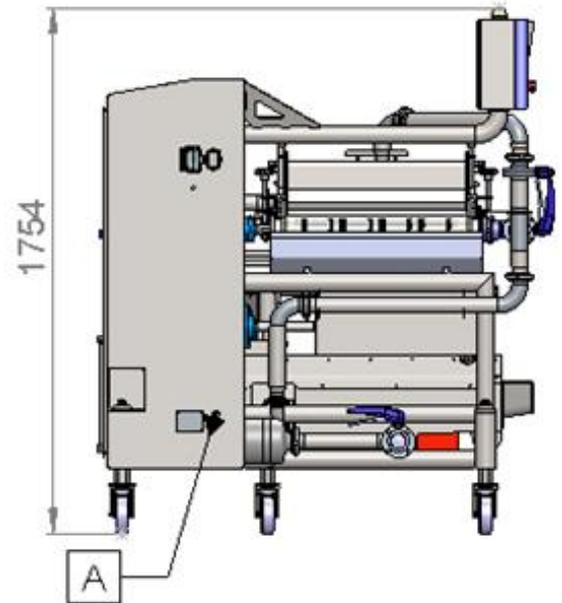
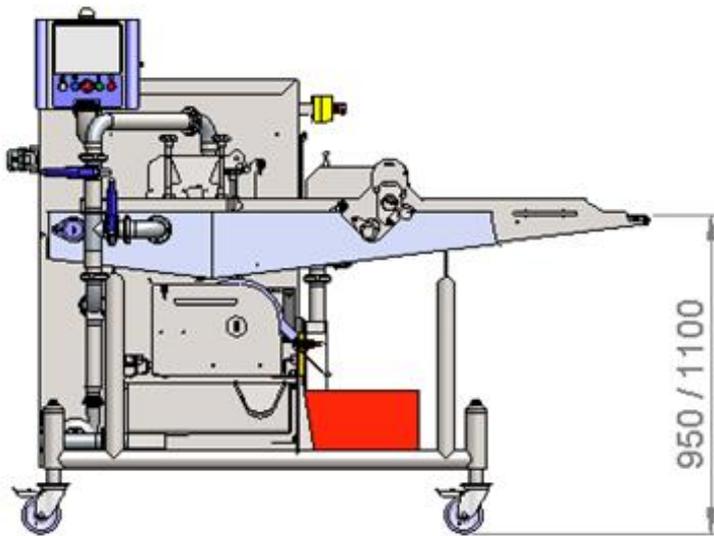
FILTRO ROTATIVO EXTRAÍBLE



PANTALLA TÁCTIL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cinta inferior en malla metálica Flat Flex con anchos de banda de 400 / 600 / 900 / 1000 mm.
- Velocidad de la línea de hasta 20 m/min.
- Depósito de carga (reposición) situado en la parte lateral derecha de la máquina según flujo de trabajo.
- Equipada con sistema automático de control de nivel para conectar 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.
- Dispositivo de encolado inferior por tipo ducha inversa.
- Dispositivo de encolado superior por dos cortinas dobles.
- Dispositivo de soplado higiénico superior e inferior ajustable para eliminar el exceso de encolado.
- Equipada con ventilador centrífugo en acero inoxidable desmontable para su limpieza.
- Equipada con motores independientes y variadores de frecuencia electrónicos.
- Equipada con pantalla táctil con almacenamiento de programas.
- Cuadro eléctrico en el interior de la máquina.
- Equipada con ruedas giratorias en acero inoxidable y graduables en altura.
- Mínimo desmontaje de piezas para su limpieza.
- Construida en acero inoxidable AISI-304 y acabado por proyección de micro esferas cerámicas.
- Construida bajo normas CE (Europeas) con materiales aptos para la industria alimentaria.



A: CONEXIÓN ELÉCTRICA

400V (3F + T + N) 50Hz

2,5 kW // 6 A