Sneaen
Food Processing Equipment

CORTADORA

ProfiFlaker

DE BLOQUES CONGELADOS

La cortadora ProfiFlaker de bloques congelados está pensada para la descamación de bloques congelados de carne, pescado y aves de corral (incluyendo los huesos), así como bloques congelados de jugos, de mantequilla, margarina y productos similares procedentes directamente de almacenamiento en frío y sin descongelamiento previo. Incluye un sistema para suministrar neumáticamente bloques con carriles de guía reforzados en los rodamientos lineales.

Características distintivas

- Confiabilidad
- Seguridad
- Velocidad
- Higiene

Construcción reforzada

La cortadora ProfiFlaker se suministra con un fuerte marco confiable que garantiza la estabilidad de toda la construcción y ofrece la posibilidad de montarlo sobre una superficie no horizontal (con un ángulo de inclinación de hasta 15 grados) con la ayuda de soportes ajustables.

Todas las superficies laterales están hechas de grueso acero inoxidable pulido.

Conjuntos de cojinetes reforzados.

El rotor se suministra con cuchillas hechas de acero templado inoxidable de alta calidad que terminan en punta por ambos lados, lo cual extiende significativamente la vida útil antes que tengan que ser afiladas.

Higiene. Pantallas laterales para proteger de migas. La descamación del producto se lleva a cabo sin ningún tipo de pérdida de producto. El área alrededor de la cortadora queda perfectamente limpia, las escamas no vuelan alrededor, y caen solamente en la tolva de recepción. La cortadora se suministra con un sistema para fijar el carro en el lugar, con limitadores laterales y cortinas protectoras. El sistema de alimentación del dispositivo es completamente auto-limpiante.

Su construcción reforzada y el uso de hojas de acero endurecido de primera clase garantizan la eficiencia y la larga vida útil de los equipos, así como costos mínimos del mantenimiento e intercambio de partes de trabajo.

Funcionamiento extremadamente silencioso. La amortiguación de las vibraciones ayuda asegurar un funcionamiento suave y con bajo nivel de ruido.

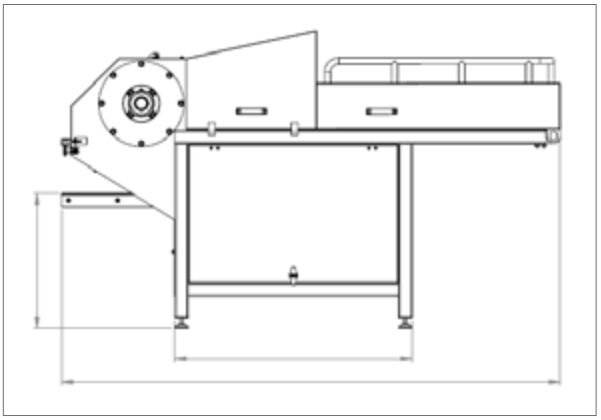
Triple línea de alimentación. Los bloques se cargan con la ayuda de dos carriles guía y un rodillo neumático central. El pórtico de la alimentación se suministra con dientes para fijar el bloque. Todas las unidades neumáticas están protegidas, no hay partes en las cuales el producto pueda entrar con ellas. También hay un sistema para filtrar el aire comprimido en la instalación neumática.

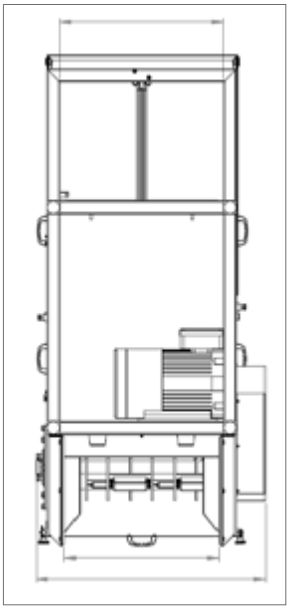
Tapa reforzada de rápida elevación que garantiza un fácil acceso a todas las superficies internas de la cortadora para el mantenimiento.

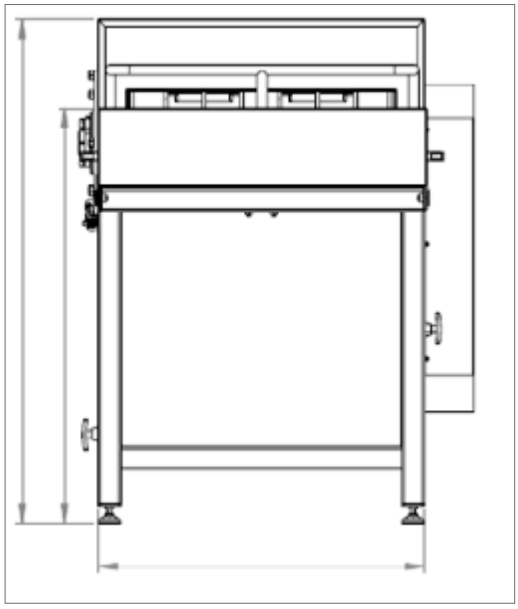
Aplicación universal. El espesor de corte es ajustable (desplazando el pórtico de alimentación). Dependiendo de las especificaciones elegidas, un bloque se puede moler hasta en escamas tan finas como de hasta 2 mm de tamaño, así como en piezas gruesas de hasta 100 mm, hasta romper todo el bloque. La velocidad a la cual se alimentan los bloques es ajustable.

Modelo	ProfiFlaker-20	ProfiFlaker-40	ProfiFlaker-60	ProfiFlaker-80
Potencia, kW	5,5	9,5	11,5	18,5
Capacidad, kg / h *	1500	3000	6000	11000
Material	AISI304/AISI316L			
Alimentación	Manual	Pneumatic		

* depende de los tamaños de bloque, tipo de producto y el grosor del corte.



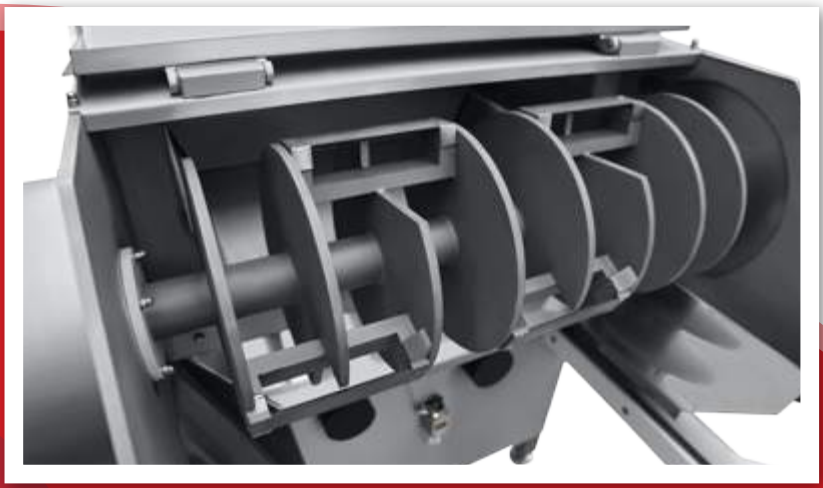




Seguridad

Si se abre cualquier tapa el rotor se detiene.

Los bloques de producto son alimentados con la ayuda de un cilindro neumático, que elimina el riesgo potencial para el operador.



LA COMPAÑÍA EMA EUROPE CUENTA CON MÁS DE TREINTA AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL DESARROLLO, DISEÑO Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN TÉRMICA DE ALIMENTOS.

La gama de equipos disponibles en el mercado incluye freidoras y hornos tipo cinta transportadora continua, freidoras a tambor, blanqueadores por lotes y blanqueadores de tambor continuo y tipo cinta transportadora, eliminadores de escarcha, aparatos de coción continua y discontinua, tanto atmosféricos como al vacío, intercambiadores de calor de superficie rascada, y una amplia gama de equipos auxiliares, como lavadoras, transportadores, bombas, homogeneizadores, y otros.

Nuestra empresa ofrece un servicio de ciclo completo, desde el diseño de los proyectos tecnológicos para la fabricación de equipos de cualquier complejidad en nuestra propia planta de producción, situada en el corazón de Europa, así como la introducción de los equipos en funcionamiento, mantenimiento de la garantía y servicio post-garantía con nuestro propio centro de servicio.

Teniendo mucha experiencia en la implementación práctica de proyectos en el procesamiento industrial de carnes, frutas y productos vegetales, productos semielaborados y otros productos, la empresa está dispuesta a brindar a sus clientes asesoria tecnológica, desarrollo del proceso de producción del proyecto, la fabricación de equipos, supervisión del montaje, puesta en obra y otros servicios de mantenimiento.

info@neaen.com

Encuentre el representante de ventas más cercano en la sección de contactos

http://neaen.com/es/contactos

neaen
Food Processing Equipment