

DESHEBRADORA CONTINUA PARA CARNE MODELO D-300



**Ideales para plantas procesadoras de
alimentos y comisariatos.**

Nuestra deshebradora de carne continua puede deshebrar carne de res, pollo, pavo, cerdo, borrego y similares. El acabado de la hebra es uniforme y como hecho a mano. No destroza el producto ni genera "polvo" de carne como otras máquinas. Ahorra mucha mano de obra ya que puede con un solo operador deshebrar carne cocida de forma continua cantidades de entre 300 y 500 kg/hr dependiendo del tipo de carne y terminado de la hebra



Deshebrado como hecho a mano



La carne puede entrar caliente recién salida del proceso de cocción, lo que evita quemaduras al personal durante el proceso de deshebrado a mano. Solo cargue el producto en la tolva de alimentación y el producto saldrá deshebrado por el otro extremo de la máquina.

- La carne debe entrar cocida y sin hueso.
- Los trozos de carne deben entrar en tamaños máximos de 12 cm aproximadamente.
- Contamos opcionalmente con un destrozador previo a la entrada de la máquina para reducir el tamaño del trozo en caso de ser necesario.

**Están fabricadas para uso pesado y tienen
una construcción robusta de bajo mante-
nimiento y de alta durabilidad.**

CARACTERISTICAS DE LINEA

Deshebradora continua con capacidad para deshebrar 300 kg por hora aproximadamente.

Partes en contacto con el producto fabricadas en acero inoxidable AISI-304 acabado sanitario.

La limpieza de los componentes es in situ.

Tolva de alimentación a una altura de 1635 mm aproximadamente.

Descarga de producto a una altura de 750 - 900 mm aproximadamente.

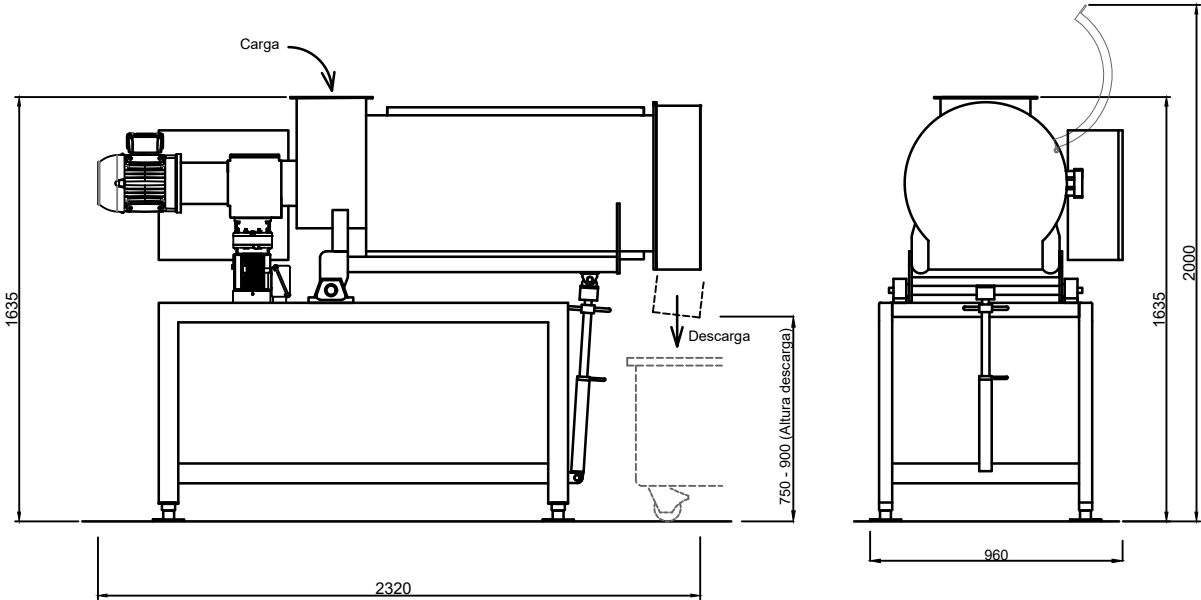
La carne debe entrar en trozos de 12 cm o menores. Unidad motriz que consta de dos motores eléctricos trifásicos 220V, 60 Hz., uno de 3 HP, y otro de 0.75 HP.

Tablero de control compuesto por: interruptor general, botón verde de arranque, botón rojo de paro, foco piloto y paro de emergencia.

El tambor de deshebrado es basculante (se regula el ángulo de inclinación) para regular la velocidad con que la carne pasa a través del deshebrador.

Todo el sistema se monta sobre estructura de acero inoxidable con placas para fijar al piso.

Modelo
D-300



El modelo D-300 debe lavarse en sitio, por lo que se recomienda instalar una toma de agua potable y un drenaje cerca para operaciones de limpieza.

Medidas en milímetros

* Medidas y características sujetas a cambio para mejora continua

MODELO	CAPACIDAD	ELECTRICIDAD
D-300	300 - 500 kg/hr	Alimentación eléctrica trifásica aterrizada de 220V, 60 Hz. adecuada para soportar dos motores, uno de 3 HP y otro de 1 HP Se recomienda instalar un breaker de 25 Amperes especial para este equipo

El modelo D-300 debe lavarse en sitio, por lo que se recomienda instalar una toma de agua potable y un drenaje cerca para operaciones de limpieza.