

PREMAT 160

PREMEZCLADO Y PICADO DE PRODUCTO FRESCO O PREGUILLOTINADO CONGELADO -12°C

DATOS TÉCNICOS

- ✓ Diámetro boca de salida: 160mm
- ✓ Potencia motor (1 velocidad): 22kW.
- ✓ Potencia motor (2 velocidad): 22/29,5 kW.
- ✓ Motor palas: 1,5 kW x 1,5 kW.
- ✓ Peso de la máquina: 1.380 kg.
- ✓ Capacidad de la tolva: 415 L.

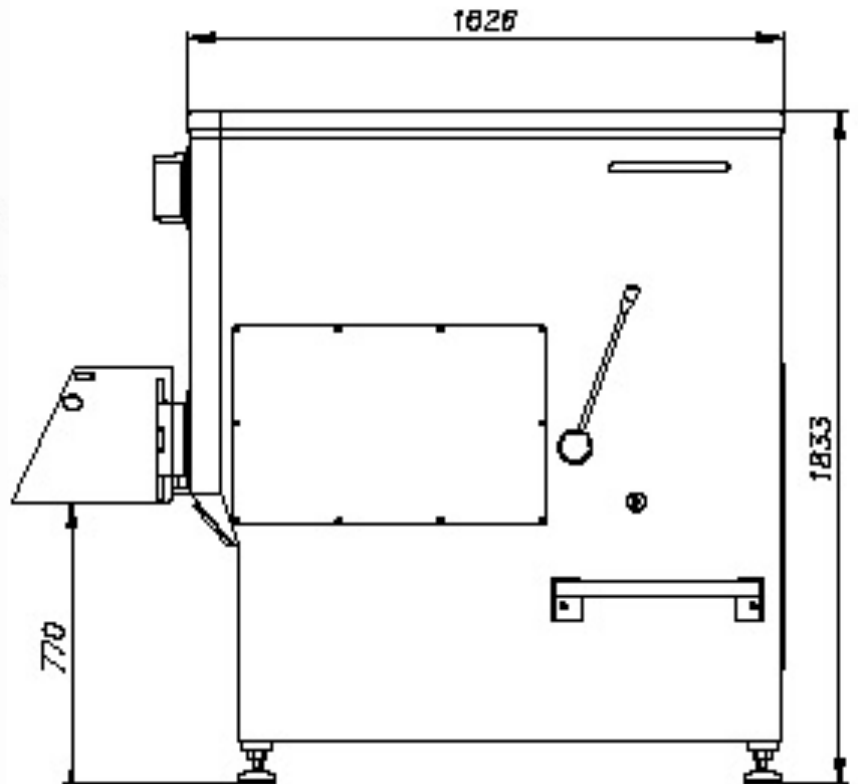
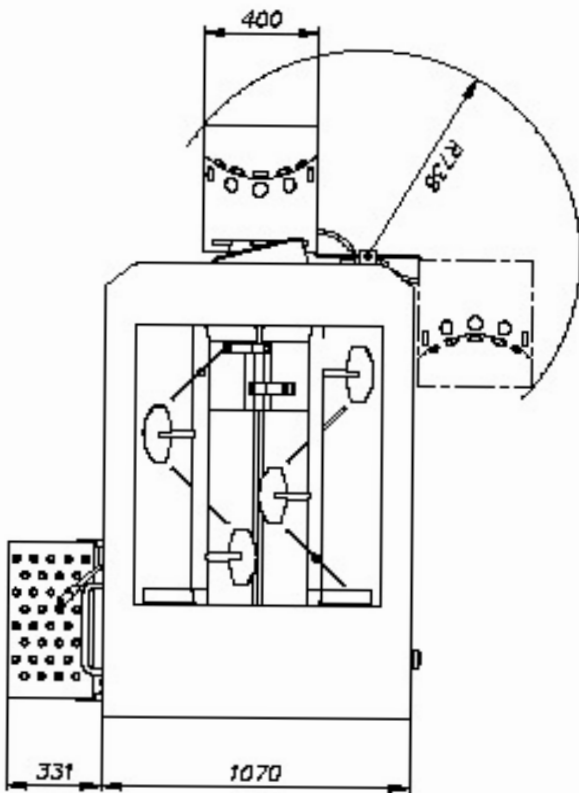
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- ✓ Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- ✓ Máquina construida de acuerdo con la Directiva Europea 89/392 CEE
- ✓ Panel de mandos electrónico-digital a 24V.
- ✓ Sentido de giro y de tiempo total de mezclado fácilmente programable
- ✓ Premezclado automatizado con un resultado homogéneo y de alta calidad.
- ✓ Proceso de PRE-MEZCLADO totalmente automatizado. Fácilmente se programan los tiempos parciales y sentido de giro de cada pala, así como el tiempo total de mezclado. en modo automático, una vez concluido el tiempo total de mezclado, arranca el motor de picado y las palas, con un movimiento alternativo de paro y marcha que van alimentando constantemente la hélice de picado.
- ✓ Todo el esfuerzo axial y radial de la hélice de picado, soportado mediante un dado intermedio al reductor, con separación física entre la grasa de los rodamientos y el porta retén inox del eje motriz hélice, evitando la contaminación de aceites y grasas a la carne, alargando la vida útil de los rodamiento y del reductor.



**TEC
MAQ**

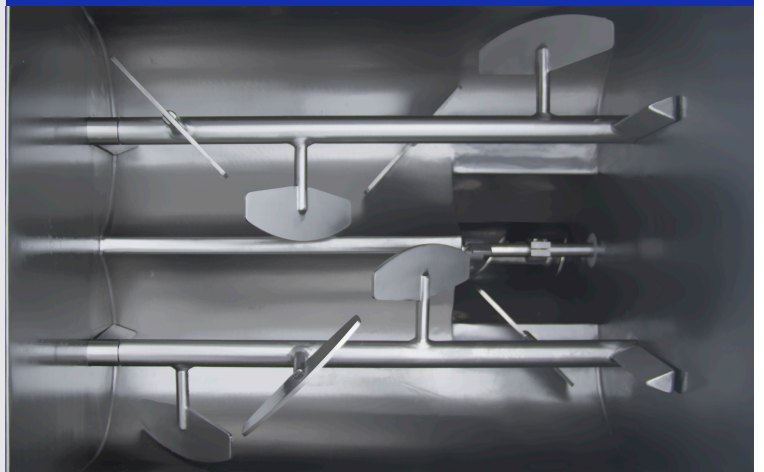
PLACA	TEMPERATURA CARNE	PRODUCCIÓN
6mm	3°C	4.000kg/h
3mm	3°C	1.500kg/h



OPCIONES

- ✓ Motor de dos velocidades.
- ✓ Sistema Curt Tall
- ✓ Hélice de picado de paso largo para productos frescos y cortes grandes.
- ✓ Hélice especial para congelado.
- ✓ Elevador para carros de 200 L.

PALAS PREMEZCLADO PROGRAMABLE



**TEC
MAQ**

MAQUINARIA SOLITEC, SL.
 Pol. Ind. Can Clapés - c/ Torrent de'n Baiell, nº23
 08181 SENTMENAT (BARCELONA)
 Teléfono: (+34) 937 15 18 44
www.tecmaq.es