

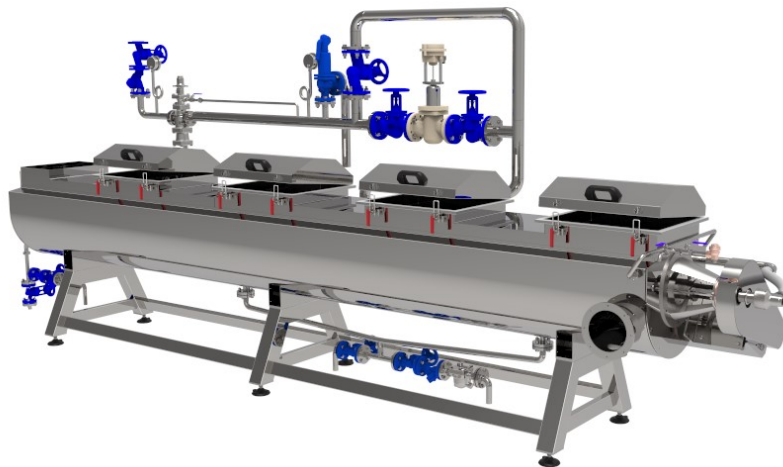
THERMOBREAK 5000

Descripción

Nuestros Thermobreaks o cocedores horizontales están diseñados para cocer o enfriar pulpa de fruta o verduras. Están compuestos por un cuerpo principal semicírculo dividido en dos cámaras, una para el producto y la otra para fluido calefactor o enfriador, dependiendo del caso. Las cámaras son anexas produciéndose un intercambio de calor que hace posible la cocción o el enfriamiento del producto.

El movimiento del producto a lo largo de la cámara se realiza por la acción de un husillo que incorpora el eje de la máquina, el cual proporciona un avance lento de producto desde la entrada hasta la salida, produciendo así un salto de temperaturas. Las aspas del eje funcionan a modo de agitador horizontal. La máquina incorpora cuatro puertas en la parte superior para inspeccionar el producto a lo largo de la cámara.

Fabricada y diseñada bajo los estándares de seguridad de máquinas y seguridad alimentaria.



Características:

- Cocedor o enfriador.
- Construcción en acero inoxidable A-304
- Estudio de consumo de vapor o fluido refrigerante según necesidades.

Opciones:

- Funcionamiento electroneumático
- Funcionamiento eléctrico.
- Posibilidad de personalizar configuración de cámaras calentamiento-enfriamiento.
- Salida de producto configurable según necesidades.
- Plataforma de trabajo.
- Dimensionado a la carta.

Especificaciones

- Dimensiones: 1,32 x 6,02 x 2,26 m (Ancho x Largo x Alto)
- Peso: 1500 kg
- Eléctrica: 220VAC / 1 / 25A
- Potencia: 1,5 kw
- Neumática: 8 bar 300 NI/min
- Rendimiento: 5000 kg/h
- Consumo vapor: 700 kg/h a 2 bar

