

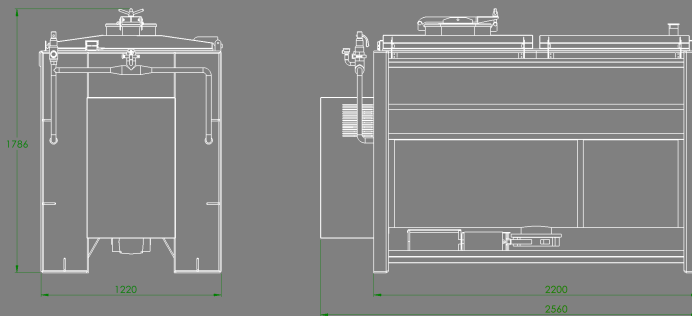
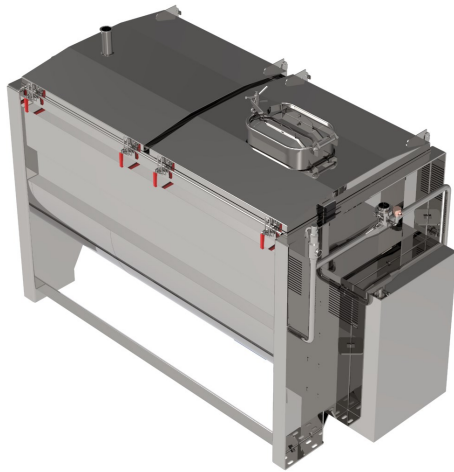
COCEDOR MEZCLADOR 1000 L

Descripción

Nuestro cocedor horizontal está diseñado para cocer y mezclar homogéneamente pulpa de fruta o verduras. Está compuesto por un cuerpo principal semi-círculo dividido en dos cámaras, una para el producto y la otra para el vapor de agua. Las cámaras son anexas produciéndose un intercambio de calor que hace posible la cocción o el enfriamiento del producto.

El movimiento y mezcla 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 un lado a otro. Las aspas del eje funcionan a modo de agitador horizontal. La máquina incorpora tres 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.
- Construcción en acero inoxidable A-304.
- Estudio de consumo de vapor según necesidades.

Opciones:

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

Especificaciones

- Dimensiones: 1,15 x 2,20 x 1,40 m. (Ancho x Largo x Alto)
- Peso: 600 kg
- Eléctrica: 220VAC / 1 / 25A
- Potencia: 5,5 kw
- Neumática: 8 bar 300NI/min
- Rendimiento: 700 kg/h
- Consumo vapor: 200 kg/h a 2 bar

COCEDOR MEZCLADOR 1000 L

