

Cook & Chill (Process Line) Rellenado, sellado y abatidor por inmersión

Características generales

SRB 16-46GP

- ▶ Tanque de enfriamiento construido en AISI304
- ▶ Aislamiento térmico del tanque de enfriamiento
- ▶ Marco tubular (AISI 304) para sostener 18 cajones (AISI 304) equipados con sistema de elevación motorizado.
- ▶ Conexión remota al enfriador (agua glicolizada= propilénico Glicol 15%. Presión del agua a 3 BAR).
- ▶ Enfriamiento y agitación del agua por circuito con bombas, para un enfriamiento del producto mucho más uniforme
- ▶ El agua de refrigeración se encuentra a 2°C. Se utiliza para bolsas de 5 o 10 kg. a temperaturas de 85°C, que pasan a 8°C en menos de 60 min.

SRB 16-46GP

- ▶ **Mesa de trabajo**, con estantería y porta bolsas, con ruedas (2 con freno) en AISI 304

- ▶ **Máquina de llenado y dosificación neumática**
- ▶ Tapa para llenado de bolsas y puerta de presión y sellado
- ▶ Llenado volumétrico: dosis ajustables según necesidades. Aluminio anodizado para su contacto con los alimentos. (AISI 316)
- ▶ **CABEZAL BY PASS:** trabajo neumático, con grifo giratorio interno (AISI 316)
- ▶ **CONEXIONADO:** para su rápido y fácil montaje y desmontaje del cabezal by pass (inox)
- ▶ **CILINDRO DE MEDICIÓN** acero inoxidable AISI 316
- ▶ **PISTÓN DE MEDICIÓN:** acero inoxidable AISI 316. Hecho teflonado
- ▶ **ANILLO:** teflonado en contacto con el producto, bajo la normativa internacional vigente
- ▶ **CONTROL DE MEDICIÓN** por manguitos roscados realizados con grupo central, válvula distribuidora a dos velocidades: para la

succión y entrega del producto

- ▶ **PLACA BASE BAJA** anodizada de aluminio
- ▶ **GRUPO DE FILTROS DE PRESIÓN** con reductor de presión de aire y manómetro para su lectura.
- ▶ **PEDAL NEUMÁTICO** para el inicio del ciclo de trabajo. Equipado con un interruptor de seguridad.
- ▶ **Boquilla neumática de paso completo UPT Ø50:** Boquilla de suministro de producto, con obturador de paso completo, trabajo neumático, hecho en acero inoxidable AISI 316. Especializada para trabajar con productos con trozos.
- ▶ **Equipo Termosellado:** mod. 500
- ▶ **Control electrónico** del tiempo de cierre de las barras. Control neumático por pedal. 2 barras de trabajo mm 500 en NhCr. (5 x 0,15)

Características técnicas

Abatidor por inmersión

Modelo	SRB 16-46GP	SRB 16-46G*
Alimentación	3N/PE AC 400V 50/60Hz	3N/PE AC 400V 50/60Hz
Potencia frigorífica (Kw)	20	20
Potencia (Kw)	3	3
Capacidad (Kg)	80-160	80-160
Capacidad útil (l)	680	680
Dimensiones externas (mm)	2000 x 1000 x 950h	2000 x 1000 x 950h
Elevador automático	Si	No

* Requiere de un sistema elevador externo

Rellenado y sellado

Cabeza (mm)	50
Dimensiones externas (mm)	1040 x 705 x 868/1500h

Lista de Precios

Modelo	P.V.
Abatidor por inmersión	
SRB 16-46GP	
SRB 16-46G	
Rellenado y sellado	
SDS 1000-46	

1 ^{er} paso	Cocción del producto
2 ^o paso	Rellenado y sellado
3 ^{er} paso	Enfriamiento



SRB 16-46GP



SDS 1000-46

