CEPILLADORA DE EMBUTIDOS AUTOMATICA **MOD. CEA-4**





MOD. CEA-4

- * Construcción totalmente en acero inox AISI 304.
- * Diseñada para el cepillado de embutido curado, en seco o bien con agua.
- * Doble cepillo de púas de galga 0.5 m/m en forma helicoidal convergentes, con dispositivo de aproximación regulable según diámetro del embutido.
- * El operario coloca las barras de embutido en la cinta de alimentación. Ésta se desplazará a una velocidad mínima para que la entrega de la barra a la cazoleta sea la idónea. El embutido sigue el recorrido hasta que pasa en medio de los cepillos, limpiándolo y dejándolo preparado para otros procesos. Seguidamente el embutido será transportado hasta la cinta de evacuación, donde las barras serán retiradas por el operario.
- * Chasis reforzado con carenado de protección soportado sobre pies regulables.
- * Preparado para barras hasta 1.500 m/m longitud.

MODEL	LONGITUD MAXIMA EMBUTIDO	PRODUCCION	MEDIDAS	AIRE COMPRIMIDO	POTENCIA
CEA-4	870 mm	250-270 barras /h	3.800 x 1.950 X 2.490 mm Supl. Descarga 900 mm	6 bar	7 HP

GIMENEZ 2000 MAQUINARIA ALIMENTACION S.L.

CENTRAL: c/Electricidad nº12. 28918 Leganés (Madrid)
Tel: +34.916.437.393 ··· Fax: +34.916.435.573 ··· e-mail: administracion-madrid@gimenez2000.com
SUCURSAL BADAJOZ: Pol. Ind. Los Caños. C/ Caya nº 15. 06300 Zafra (Badajoz)