EMBUTIDORA CONTINUA MOD. ECCP/G

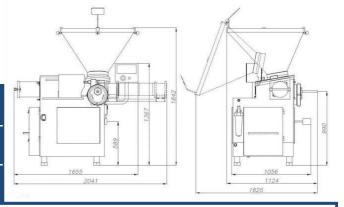








MODELO	CAPACIDAD BOMBA	BOMBA VACIO	MOTOR	PRODUCCION
ECCP/G	25 m3	1 HP	4,5 HP	2.500 Kg/h
ECCP/G 5000	63 m3	1,5 HP	5,5 HP	5.000 Kg/h



ECCP/G

- * Nuevo concepto de embutidora al vacío de dos pistones con accionamiento coaxial, cuyo funcionamiento permite, que mientras un cilindro admite la masa haciendo el vacío, simultáneamente, el otro descarga el producto. Esta operación se produce alternativamente.
- * El vacío se realiza durante todo el proceso de carga a través de los pistones, lo que nos permite extraer en alto grado el aire de la masa.
- * Con la gran dimensión de los cilindros y de los conductos conseguimos:
 - Trato delicado de la masa (evitando el embarre).
 - Admisión de grandes trozos.
 - No calentar la pasta.
 - La dimensión de la boca de salida nos permite poner embudos de hasta 73mm de diámetro, pudiendo así embutir grandes trozos de músculo.
- * Con nuestro sistema de desmontaje de la máquina, podemos acceder a todos los lugares y rincones por donde pasa la masa, consiguiendo una limpieza rápida y eficaz, lo que le dará una mayor durabilidad a la máquina. El alimentador y la corona, se desmontan fácilmente para dejar paso a una tolva sin obstáculos para su limpieza.
- * El nuevo procesador incorpora el sistema de dosificación, la salida de clipadora, e incluso controla la presión de la masa para la correcta dosificación, con un sistema de test para las posibles averías y una pantalla retroiluminada que permite acceder a toda la información del funcionamiento de la máquina.

CENTRAL: c/Electricidad n°12. 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 n° 15. 06300 Zafra (Badajoz)
Tel. y Fax: +34.924.555.026 ··· e-mail: administracion-zafra@gimenez2000.com