## MANTECADORA POR INMERSION CON MODULO DE SOPLADO MOD. TM-2000





- \* Sistema automático de aplicación de manteca por inmersión total de las piezas y posterior soplado del exceso de aceite y enfriamiento de la manteca.
- \* Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- \* Cuadro eléctrico IP 65 con autómata para programación de tiempos de soplado, regulación de temperatura y tiempo, asegurando la calidad del proceso..
- \* Puertas correderas en ambos módulos para acceso, desmontables sin herramientas.
- \* Montada sobre ruedas para su desplazamiento.
- \* Fácil de limpiar y mínimo mantenimiento.

## MÓDULO DE INMERSIÓN.

- \* Depósito de manteca calefactado mediante cámara de aceite térmico con resistencias eléctricas de 15 Kw.
- \* Banda de transporte de malla de acero inoxidable traccionada mediante motoreductor de 0,25 Kw con variador de velocidad.
- \* Dimensiones:

- Largo: 2.646 mm - Ancho: 850 mm. - Alto: 1.420 mm.

## MÓDULO DE SOPLADO.

- \* Banda de transporte de charnelas de acero inoxidable traccionada mediante motoreductor de 0,25 Kw con variador de velocidad.
- \* Boquillas de soplado mediante aire comprimido para el enfriamiento de la manteca, repartidas en dos arcos articulados para ajuste automático de altura, consiquiendo un mínimo goteo.
- \* Cortinas de aire para eliminar el exceso de aceite, situadas a la entrada y salida del módulo.
- \* Mesa de rodillos inox a la salida de la línea.
- \* Dimensiones:

Largo: 1.910 mmAncho: 850 mmAlto: 1.420 mm









## GIMENEZ 2000 MAQUINARIA ALIMENTACION S.L.

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