



## APLICADORA MANUAL DE MANTECA MOD. MANFAC-1

En la fase final de la elaboración de muchos tipos de jamones y paletas curados, es tradicional aplicar una capa de manteca. Esto se debe a diversos motivos: eliminar la proliferación de ácaros, disminuir la tendencia a la desecación excesiva del producto, evitar el crecimiento de mohos y, finalmente, proporcionar un brillo y presentación más atractiva al producto. Nuestra máquina para la aplicación de manteca u otros tipos de recubrimientos en jamones y embutidos permite realizar esta labor de manera fiable y sencilla.

## MANUAL LARD APPLICATOR MOD. MANFAC-1

*In the final phase of the preparation of many types of cured hams and shoulders, it is traditional to apply a layer of lard. This is due to various reasons: eliminate the proliferation of mites, reduce the tendency for the product to dry out excessively, prevent the growth of mildew and, finally, provide a more attractive shine and presentation to the product. Our machine for applying lard or other types of coatings on hams and sausages allows this work to be carried out reliably and easily.*

## APLICADORA DE MANTECA MANUAL

La aplicación manual de manteca fundida en determinados productos es una operación laboriosa si no se mantiene la temperatura adecuada durante el proceso. Para ello, esta máquina dispone de un equipo calefactor para controlar la temperatura y un agitador en el depósito de manteca, logrando así una temperatura uniforme y constante. La máquina incorpora un compresor interno y ruedas, lo que la hace muy práctica para trabajar en cualquier lugar sin depender de tomas de aire.

Finalmente, la pistola pulveriza la manteca, permitiendo aplicar una capa totalmente uniforme en el jamón.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Aspersión de la manteca mediante bomba neumática incorporada en la misma máquina
- Sistema de seguridad integrado .
- Calentamiento de la manteca mediante depósito con resistencias
- Regulación de la temperatura según necesidades.
- Cuadro de mandos con termostato.
- Depósito con tapón y válvula para vaciado del mismo.
- Construcción en acero inoxidable AISI-304.

## MANUAL LARD APPLICATOR

The manual application of melted butter on certain products is a laborious operation if the right temperature is not maintained during the process. For this purpose, this machine has a heating unit to control the temperature and an agitator in the lard tank, thus achieving a uniform and constant temperature. The machine incorporates an internal compressor and wheels, which makes it very practical for working anywhere without depending on air intakes.

Finally, the gun sprays the lard, allowing a completely uniform layer to be applied to the ham.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lard spraying by means of a pneumatic pump incorporated in the machine.
- Integrated safety system .
- Heating of the lard by means of a tank with heating elements.
- Temperature regulation according to needs.
- Control panel with thermostat.
- Tank with cap and valve for emptying the tank.
- AISI-304 stainless steel construction.

TIPOS	MANFAC - 1	TYPES
Largo	1.150 mm	Length
Ancho	810 mm	Width
Alto	1.300 mm	Height
Peso	250 kg	Weight
Consumo eléctrico	4,4 kW	Electrical consumption
Consumo aire	1-2m <sup>3</sup> /h	Air consumption
Presión aire comprimido	6 kg/cm <sup>2</sup>	Compressed air pressure