



## LÍNEA AÉREA DE ESCALDADO DE JAMONES MOD. SA EA 400 PAD

Después de una primera etapa de secado de los jamones, es necesario realizar una desinfección para eliminar correctamente los diversos agentes bacteriológicos que se han creado en la superficie del jamón. Para ello, hemos diseñado y creado esta línea de escaldado, en la cual los jamones son completamente bañados en aceite y manteca fundida a alta temperatura durante un breve período de tiempo.

## AERIAL HAM SCALDING MOD. SA EA 400 PAD

*After a first stage of drying the hams, it is necessary to carry out disinfection to correctly eliminate the various bacteriological agents that have been created on the surface of the ham. For this purpose, we have designed and created this scalding line, in which the hams are completely bathed in oil and melted lard at high temperature for a short period of time.*

## LÍNEA AÉREA DE ESCALDADO DE JAMONES MOD. SA EA 400 PAD

Los jamones o paletas son transportados mediante un transportador aéreo que los posiciona para su correcta inmersión en el aceite o manteca líquida a alta temperatura durante un corto espacio de tiempo.

La línea se compone de las siguientes etapas:

1. Colgado de los jamones en la línea aérea.
2. Inmersión total de la pieza en un depósito con aceite a alta temperatura.
3. (Opcional) Enfriado por barrido con aire del aceite o manteca adherida en el jamón o paleta.
4. Descolgado de los jamones, que puede ser manual o automático.

Este proceso garantiza la total desinfección de las piezas.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Instalación eléctrica según las normas de baja tensión, con cuadro de potencia y maniobra 24 V protección IP-65.
- Control y regulación de temperatura
- Control y regulación del tiempo de inmersión.
- Intercambio de calor por aceite térmico.
- Estructura y perfiles de transporte aéreo de acero galvanizado..
- Construcción en acero inoxidable AISI-304.
- Producción : 240 piezas / hora.

## AERIAL HAM SCALDING MOD.SA EA 400 PAD

The hams or shoulders are transported using an aerial conveyor that positions them for correct immersion in oil or liquid lard at high temperature for a short period of time.

The line is composed of the following stages:

1. Hanging of hams on the airline.
2. Total immersion of the piece in a tank with high temperature oil.
3. (Optional) Cooled by air sweeping of the oil or lard adhered to the ham or shoulder.
4. Ham removal, which can be manual or automatic.

This process guarantees the total disinfection of the pieces.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Electrical installation according to low voltage standards, with power and control panel 24 V IP-65 protection.
- Temperature control and regulation
- Immersion time control and regulation.
- Heat exchange by thermal oil.
- Galvanized steel structure and air transport profiles.
- Built in stainless steel AISI-304.
- Production : 240 pieces / h

TIPOS	ESCALDADORA SCALDING MACHINE	CARRUSEL CAROUSEL	SIST. BARRIDO SWEEPING SYSTEM	TYPES
Largo	1.750 mm	5.150 mm	3.665 mm	Length
Ancho	1.225 mm	2.500 mm	1.415 mm	Width
Alto	2.625 mm	3.495 mm	3.025 mm	Height
Potencia	18,4 kW	0,37 kW	0,75 kW	Power
Cap. depósito aceite	290 lts.			Lard capacity tank
Temperatura màx.	120 °C			Max. temperature