



**EQUIPO DE SANGRADO Y ENFRIADO DE PESCADO EN CONTINUO
MOD. ENSANG 5000**

El diseño del equipo permite el sangrado y enfriado continuo de los peces, desplazando el producto mediante unas palas con rejilla que lo mueven de forma delicada, sin dañar el pescado.

Los parámetros principales son regulables para ajustarse al proceso real de la línea.

Con este equipo se logra un perfecto sangrado y enfriado del pescado, manteniendo su apariencia y calidad.

**COOLING AND BLEEDING MACHINE FOR FISH IN CONTINUOUS
MOD. ENSANG 5000**

The design of the equipment allows continuous bleeding and cooling of the fish, moving the product delicately by means of blades with grids, without damaging the fish.

The main parameters are regulable to adjust to the real process of the line.

With this equipment a perfect bleeding and cooling of the fish is achieved, maintaining its appearance and quality.

EQUIPO DE SANGRADO Y ENFRIADO

Los peces se reciben en la entrada del tanque a través de una cinta transportadora o del sistema de alimentación elegido por el cliente. El pescado desciende hasta el depósito y es transportado lentamente por las palas, manteniéndose sumergido para su enfriamiento durante un tiempo regulable de unos 30 minutos. Este tiempo es ajustable gracias al regulador de temperatura del agua, del tiempo de proceso y de la velocidad del transporte.

A la salida del tanque, los peces se dirigen directamente a una mesa de alimentación de la siguiente línea de trabajo o a un transportador, dependiendo del proceso del cliente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construcción en acero inox.
- Previsto para poder conectar un circuito de enfriamiento.
- Compuerta para limpieza interior tanque.
- Filtros extraíbles.
- Palas de empuje con rejilla en acero inox.
- Regulación velocidad del transportador.
- Regulación del tiempo de proceso.
- Regulación temperatura del agua.
- Fácil mantenimiento.

COOLING AND BLEEDING MACHINE

The fish are received at the tank inlet through a conveyor belt or feeding system of the customer's choice. The fish is lowered into the tank and slowly transported by the blades, remaining submerged, for cooling for an adjustable time of about 30 minutes. This time is adjustable as the system includes a regulator for water temperature, process time and transport speed.

At the tank outlet, the fish go directly to a feeding table of the next working line or to a conveyor, depending on the customer's process.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- *Stainless steel structure.*
- *Provided for the connection of a cooling circuit.*
- *Hatch for cleaning the inside of the tank.*
- *Removable filters.*
- *Pushing blades with stainless steel grid.*
- *Conveyor speed regulation.*
- *Process time regulation.*
- *Water temperature regulation.*
- *Easy maintenance.*

TIPOS	ENSANG 5000	TYPES
Largo	4.850 mm	Length
Ancho	2.100 mm	Width
Alto	2.900 mm	Height
Peso	1.600 mm	Weight
Potencia total	6,8 kW	Power
Entrada de agua	3/4"	Water inlet
Capacidad depósito	3.000 L	Tank capacity
Consumo de agua	200 L/h	Water consumption
Producción	1.500 p/h	Yield