



FOOD TECHNOLOGY

PELADORA DE SALCHICHAS ASP 3000



DESCRIPCIÓN GENERAL:

Destinada a productores que requieren de una elevada producción en el pelado de salchichas. La peladora de alta capacidad **ASP 3000** está diseñada para realizar un corte longitudinal por el largo de la cobertura del producto a pelar y gracias a un sistema de succión la cobertura es extraída de forma automática y conducida hasta un depósito de recogida anexo a la máquina.

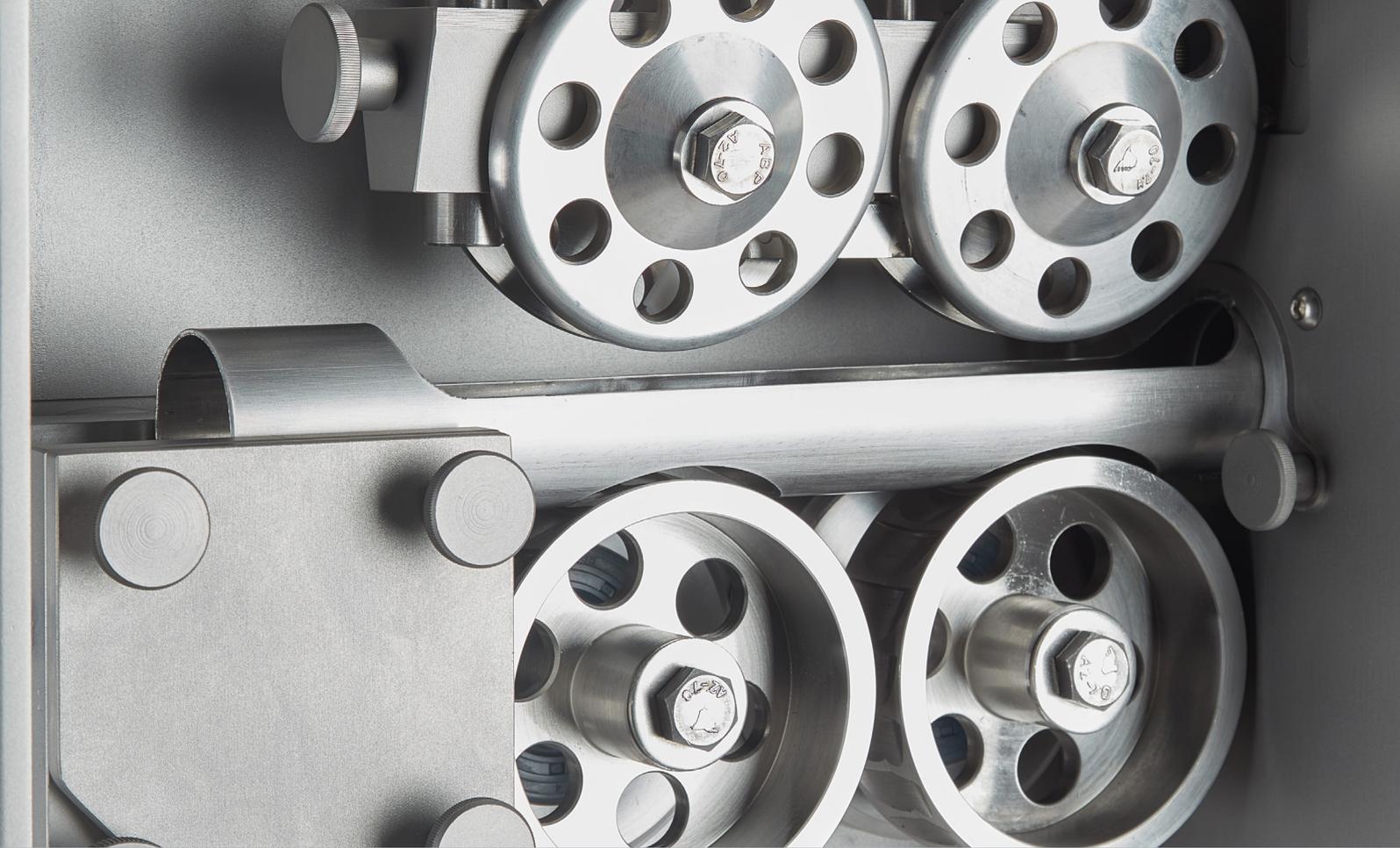
PRODUCTOS QUE PUEDE PROCESAR:

- Salchichas de cualquier longitud y con diámetros (\varnothing) de entre 15-40mm

VENTAJAS:

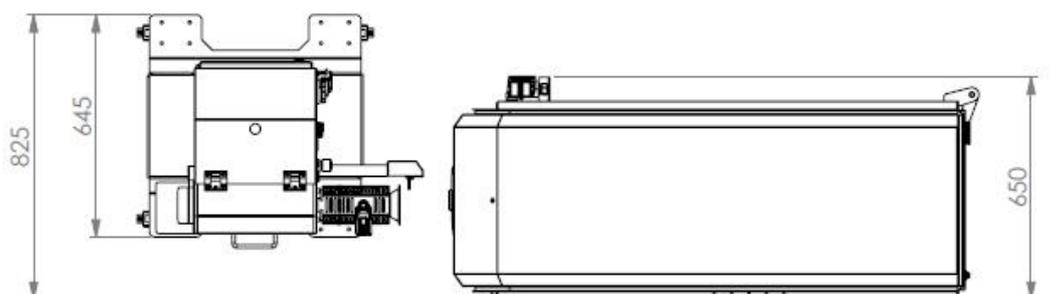
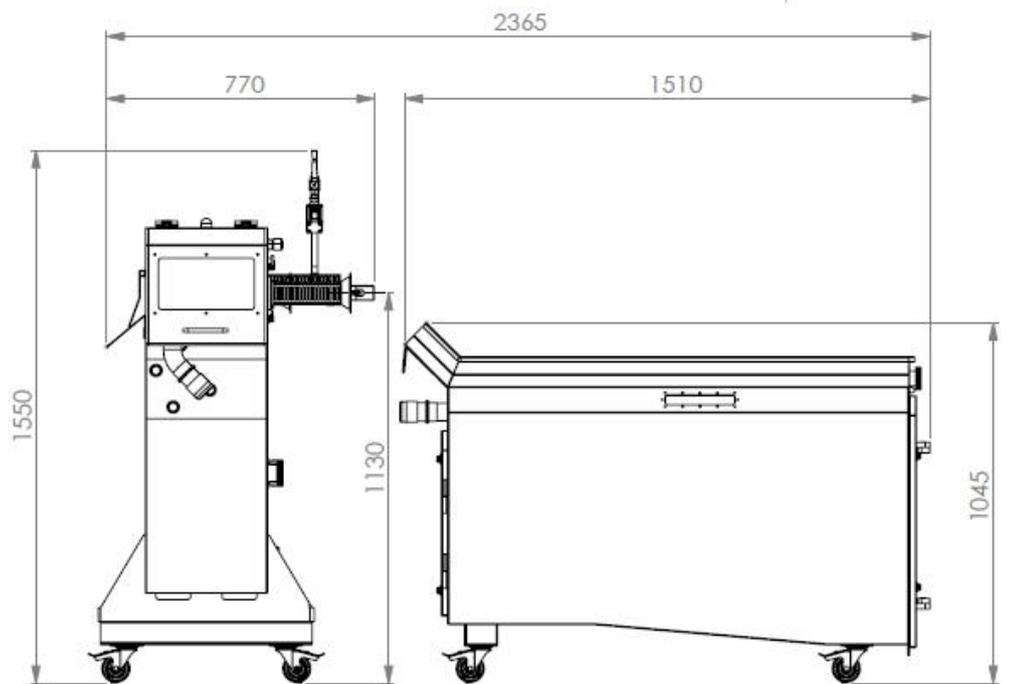
- Alta productividad: hasta a 3000 kg/h
- Configurable con diferentes kits de pelado según necesidades del cliente.
- Diseñada bajo estrictos criterios higiénicos y para que los ajustes y la manipulación sean lo más simples posibles.
- Disposición de un seccionador de aire y vapor automático, que para los flujos cuando la máquina no está en funcionamiento, reduciendo así el consumo de energía en cualquier estado o configuración de la máquina.
- Equipada con uno de los sistemas de succión más potentes del mercado.
- Incluye sistema de protección anti-quemaduras por cortina de aire en la zona de actuación del vapor de agua.
- Posicionamiento estratégico del conjunto de corte, que permite un perfecto guiado del producto hasta la salida, lo que evita atascos en el sistema de tracción.
- Sin marcas del corte en el producto procesado gracias a la regulación del apoyo del conjunto de corte.





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Dimensiones Exteriores: 2365x805x1320mm
- Peso: 300 kg
- Potencia: 5 kW
- Voltaje y frecuencia: 230/400V 50-60 Hz
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 i AISI 316L



FOOD TECHNOLOGY