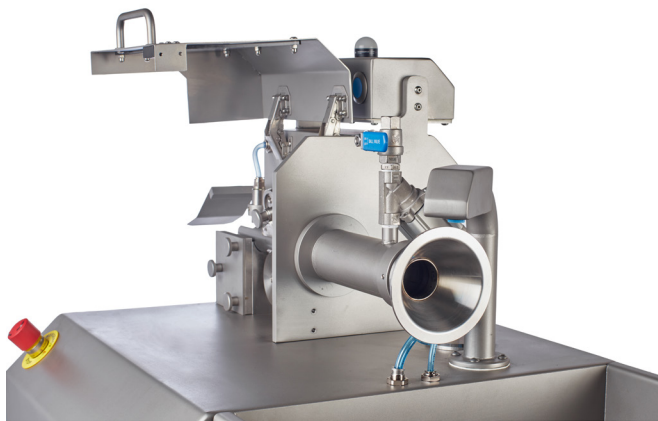




FOOD TECHNOLOGY

PELADORA DE SALCHICHAS ASP 200



DESCRIPCIÓN GENERAL:

Destinada al pelado de salchichas. Totalmente automática, la **ASP 200** 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 rechazo situado en el interior de la máquina.

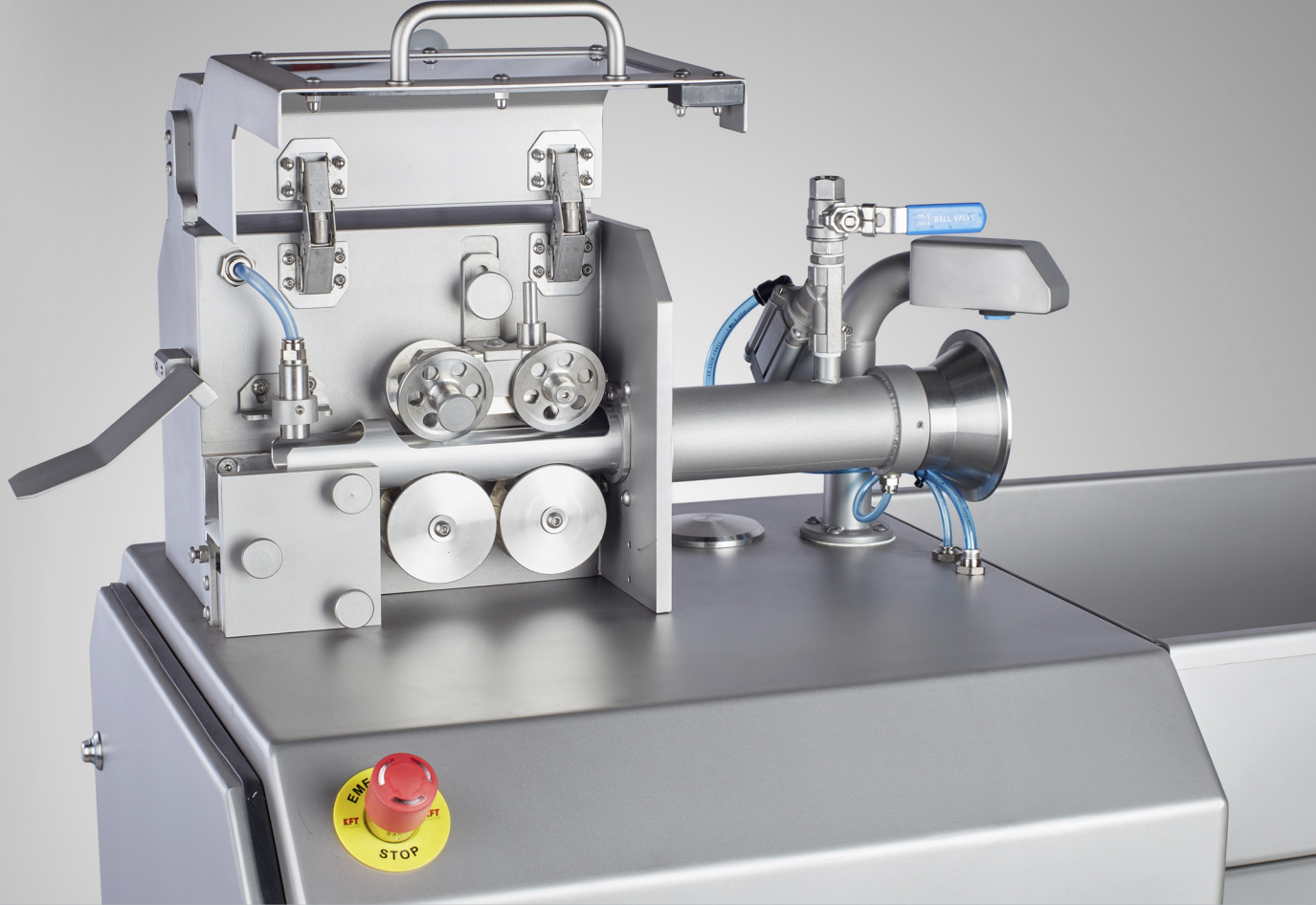
PRODUCTOS QUE PUEDE PROCESAR:

- Salchichas de cualquier longitud y con diámetros (Ø) de entre 15-38mm

VENTAJAS:

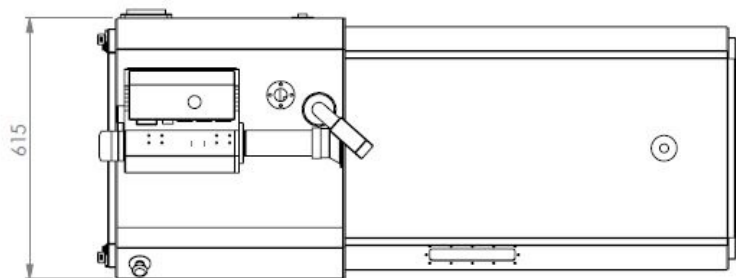
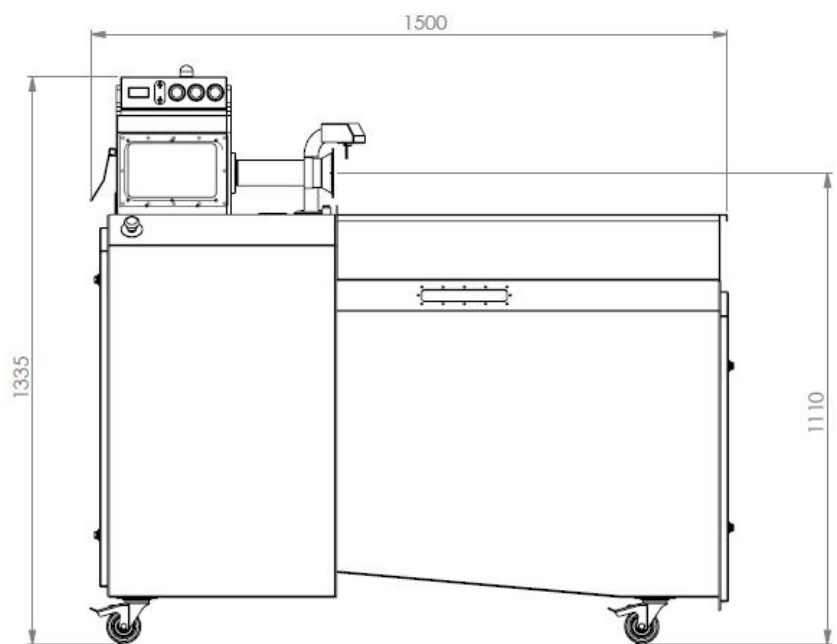
- Diseñada bajo estrictos criterios higiénicos.
- Disposición de un seccionador de aire y vapor automático, que para los flujos cuando la máquina no está en funcionamiento, reduciendo así el consumo de energía en cualquier estado o configuración de la máquina.
- Equipada con kit para el pelado de salchichas estilo cóctel.
- Equipada con ruedas con freno de seguridad que permite ser transportada de manera sencilla.
- 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 hasta la salida del producto, 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: 1500x615x1335mm
- Peso: 270 kg
- Potencia: 5 kW
- Tensión y frecuencia: 230/400V 50-60Hz
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 y AISI 316L



FOOD TECHNOLOGY