

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

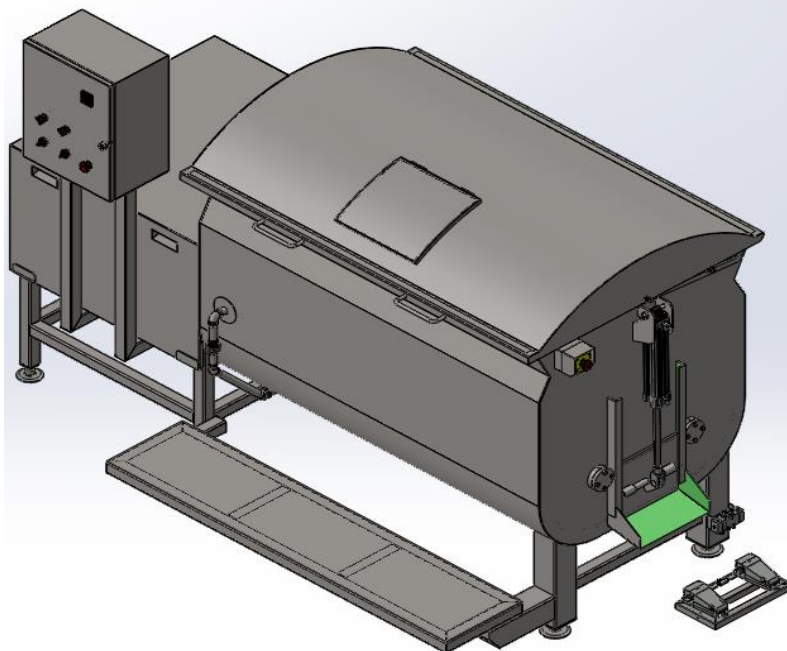
MEXICANA

REFERENCIA:

COOCKER TJ-600

APLICACIONES:

ES UN EQUIPO DISEÑADO PARA HOMOGENIZAR, AMASAR, HILAR Y COCER QUESO DE PASTA HILADA O FUNDIDA.



PRODUCTOS A PROCESAR:

- QUESO EXTENDIDO 100% ANALOGO: QUESOS DE PASTAS HILADAS O SEMI-MADURADOS, UTILIZANDO PROTEINAS DE LECHE, FECULAS, GRASA VEGETAL, ETC.
- QUESOS EXTENDIDOS MEZCLADOS CUAJADAS NATURALES.

CARACTERISTICAS:

- EQUIPO ROBUSTO, DE PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO SIMPLES QUE FACILITAN EL MANTENIMIENTO.
- ESTRUCTURA 100% ACERO INOXIDABLE ANSI 304 (PIEZAS QUE NO ESTAN EN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO, PUEDEN SER EN MATERIALES DIFERENTES).
- DESCARGA CENTRAL DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA GUILLOTINA CON ACCIONAMIENTO NEUMATICO MEDIANTE 2 VALVULAS DE PEDAL.

- POSEE 2 HELICOIDALES IMPULSADOS POR MOTORREDUCTORES INDEPENDIENTES QUE GARANTIZAN UN DESPLAZAMIENTO UNIFORME DEL PRODUCTO, PARA OBTENER UNA MEZCLA HOMogenea Y UNA MEJOR COCCION.
- ARRANQUE POR MEDIO DE VARIADOR DE VELOCIDAD.
- COCCION DE MEZCLAS EN CORTOS TIEMPOS DE OPERACIÓN.
- CALENTAMIENTO MEDIANTE VAPOR SUMINISTRADO A DIMPLE JACKET.
- INDICADOR Y CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL.
- APLICACIÓN DE TEFLON GRADO ALIMENTICIO.
- **GARANTIA 12 MESES.**
- **EL CONTROL DEL EQUIPO PUEDE SER ANALOGO (CON BOTONERAS) O DIGITAL (CON PANTALLA TOUCH).**



47-47-25-6084 y 33-37-20-2613



shernandez@sabokar.com.mx

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.

ASPECTOS TÉCNICOS:

- SUMINISTRO ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220V - 440V.
- POTENCIA TRANSMITIDA POR DOS MOTORREDUCTORES SUMITOMO DE 3HP.
- CAPACIDAD DE 600KG.
- VELOCIDAD MINIMA 13RPM, VELOCIDAD MAXIMA 50 RPM.
- TRANSMISION DE POTENCIA MEDIANTE COPLER CATARINA.
- PESO APROXIMADO DEL EQUIPO 600KG.
- MANTENER UNA PRESION CONSTANTE DE 50 PSI EN EL ACTUADOR NEUMATICO.

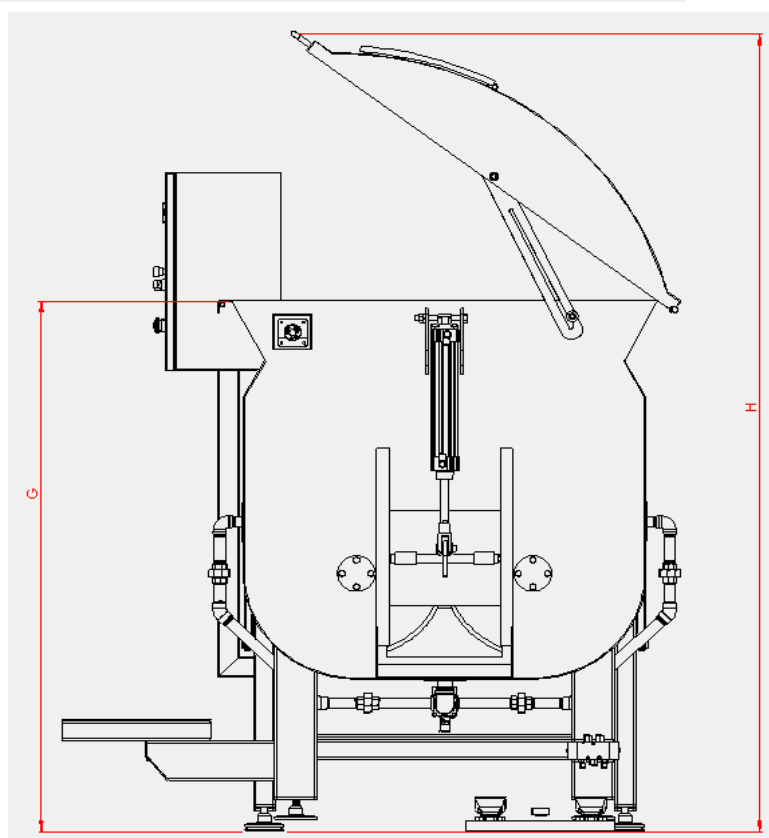
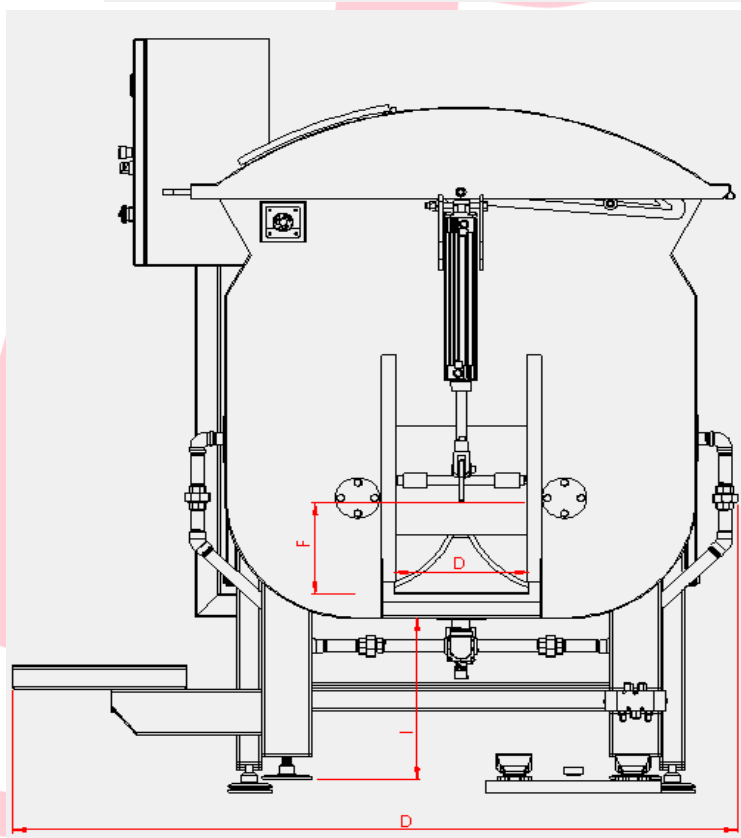
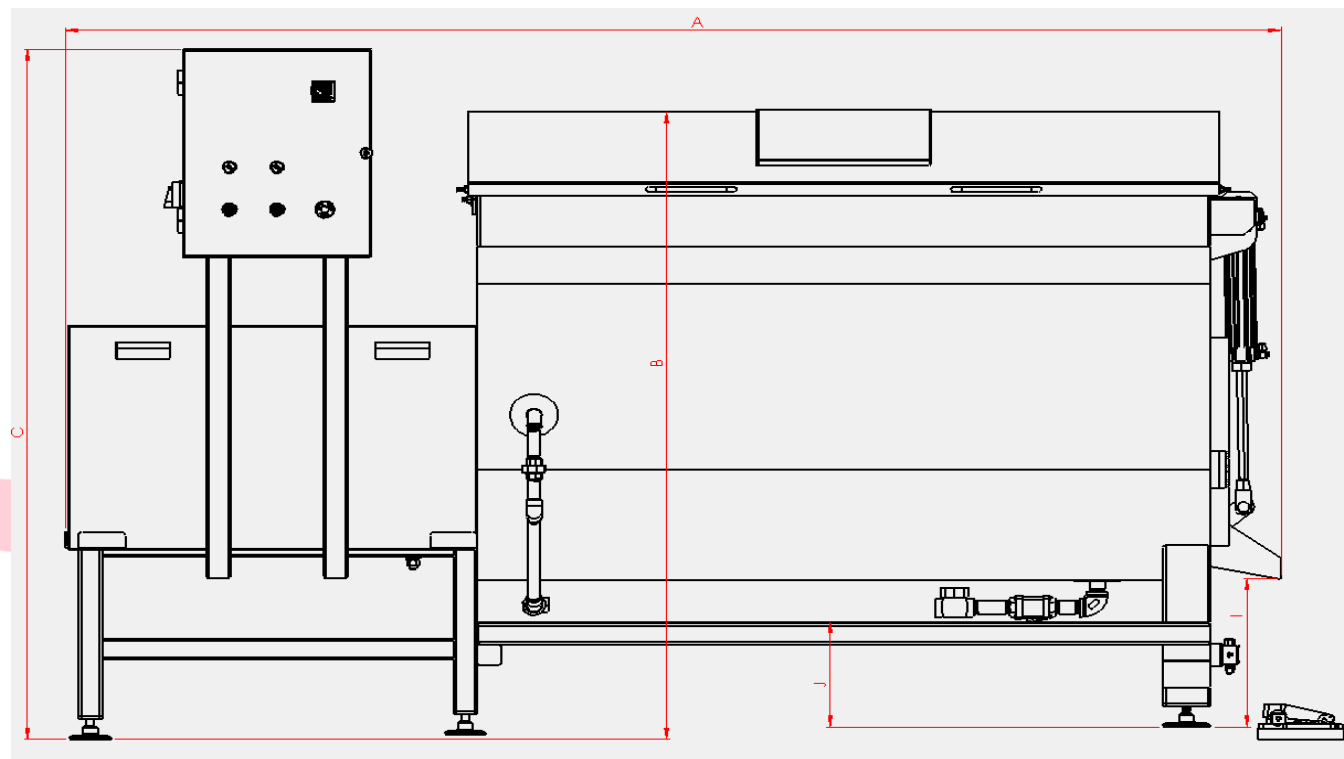
MANTENIMIENTO E INDICACIONES

- REVISION PERIODICA DESGASTE DE CHUMACERAS.
- REVISION PERIODICA DE NIVEL DE ACEITE DE MOTORREDUCTOR.
- REVISION DE DESGASTE EN LA EMPAQUETADURA DE TEFLON TRENZADO.
- PRESION DE VAPOR 1.5 KG/CM²
- REVISION DE DESGASTE DE LIGA DE VITON DE GUILLOTINA.
- REVISION PERIODICA DE BUJES DE NYLAMID DE HELICOIDALES.
- LUBRICACION DE MOTORREDUCTOR CON ACEITE SAE 85W-140 API GL-5.
- PURGAR CONSTANTE MENTE LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO NEUMATICA.

DIMENSIONES DE EQUIPO.

COTAS	DISTANCIA EN MM	REFERENCIAS
A	2600	LARGO MAXIMO
B	1510	ALTURA DEL PISO A TAPA CERRADA
C	1660	ALTURA DEL PISO A TABLERO
D	1455	ANCHO TOTAL
E	270	ANCHO DE COMPUERTA DE SALIDA
F	200	ALTURA DE COMPUERTA DE SALIDA
G	1340	ALTURA DE PISO A TINA
H	2010	ALTURA TOTAL CON LA TAPA ABIERTA
I	360	ALTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO
J	250	ALTURA DE ESCALON

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.



☎ 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613 ✉ shernandez@sabokar.com.mx

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.