

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

MEXICANA

REFERENCIA:

EXTRUSOR DE QUESO 6" (EMPAQUE SANITARIO)

APLICACIONES:

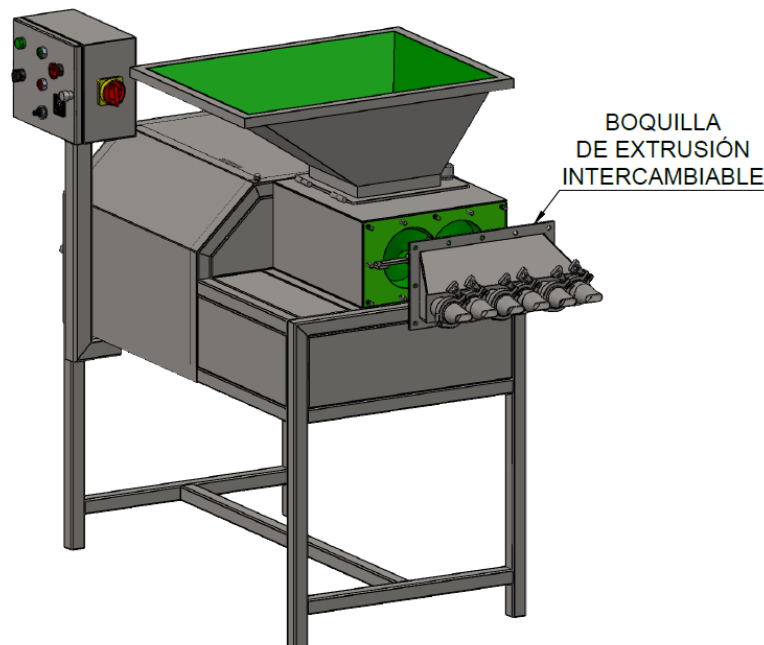
EQUIPO DISEÑADO PARA LA EXTRUSIÓN DE PRODUCTOS DE DIFERENTES FORMAS Y PESO EN UN PROCESO DE TRABAJO CONTÍNUO. OPTIMIZA LA PRODUCCIÓN DE QUESO, MEDIANTE UN SISTEMA DE EXTRUSIÓN QUE EL PRODUCTO, AL SALIR POR LA BOQUILLA, SE DEPOSITA SOBRE UNA BANDA TRANSPORTADORA QUE LO CONDUCE A SU DESTINO FINAL PARA SU PORTERIOR ENROLLADO Y EMPAQUETADO.

PRODUCTOS A PROCESAR:

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

CARACTERISTICAS:

- ESTRUCTURA 100% ACERO INOXIDABLE ANSI 304 (PIEZAS QUE NO ESTÁN EN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO, PUEDEN SER EN MATERIALES DIFERENTES).
- SE ENTREGA CON UNA BOQUILLA ELABORADA A NECESIDAD DEL CLIENTE.



- LAS BOQUILLAS SON INTERCAMBIABLES.
- TOLVA DE RECEPCIÓN DE QUESO SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
- CALENTAMIENTO MEDIANTE VAPOR O QUEMADORES.
- POSEE 2 HELICOIDALES OPUESTOS, IMPULSADOS POR UN MOTORREDUCTOR LO QUE GENERA UNA EXTRUSIÓN SUAVE QUE REDUCE LA PÉRDIDA DE GRASA.
- ARRANQUE POR MEDIO DE VARIADOR DE VELOCIDAD.
- INDICADOR Y CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL.
- APLICACIÓN DE TEFLÓN GRADO ALIMENTICIO.
- TOLVA Y BOQUILLA DE EXTRUSIÓN CUENTA CON EMPAQUE DE NITRIL SANITARIO.
- **GARANTÍA 12 MESES.**
- **EL CONTROL DEL EQUIPO PUEDE SER ANÁLOGO (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 ENERGÍA ELÉCTRICA TRIFÁSICA 110-220V.
- POTENCIA TRANSMITIDA POR UN MOTOR WEG DE 2HP.
- CAPACIDAD DE 800KG POR HORA.
- VELOCIDAD MÍNIMA 7 RPM, VELOCIDAD MÁXIMA 28 RPM.
- TRANSMISION DE POTENCIA MEDIANTE CATARINAS Y CADENA.
- PESO APROXIMADO DEL EQUIPO 160 KG.

MANTENIMIENTO E INDICACIONES

- REVISIÓN PERIÓDICA PARA TENSIÓN DE CADENA Y DESGASTE DE RODAMIENTOS, CHUMACERAS Y RETENES.
- ENGRASAR PERIÓDICAMENTE LAS CHUMACERAS, CADENA Y BISAGRAS.
- REVISAR EL BUEN ESTADO DE LOS COMPONENTES ELECTRÓNICOS (CABLEADO, BOTONES, VARIADOR, MOTOR, ETC.)
- REVISIÓN PERIÓDICA DE NIVEL DE ACEITE DE MOTORREDUCTOR.
- PRESIÓN DE VAPOR 1 KGF – 2 KGF.
- REALIZAR LAVADO DEL EQUIPO DIARIAMENTE.
- REVISIÓN PERIÓDICA DE NIVEL DE ACEITE DEL REDUCOR.
- LUBRICACIÓN DE REDUCTOR CON ACEITE SAE 85W-140 API GL-5.

DIMENSIONES DE EQUIPO.

COTAS	DISTANCIA EN MM	REFERENCIAS
A	1350	ALTURA TOTAL.
B	1342	ALTURA DE RECEPCIÓN DE TOLVA.
C	903	ALTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO.
D	1320	LARGO TOTAL.
E	1932	LARGO CON PUERTA ABIERTA.
F	793	ANCHO.
G	1406	ANCHO CON PUERTA ABIERTA.
H	1100	ALTURA DE TABLERO.

NOTA: LA ESTRUCTURA DE PTR Y EL TABLERO DE CONTROL PUEDEN SER DE LADO DERECHO O IZQUIERDO.



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



shernandez@sabokar.com.mx

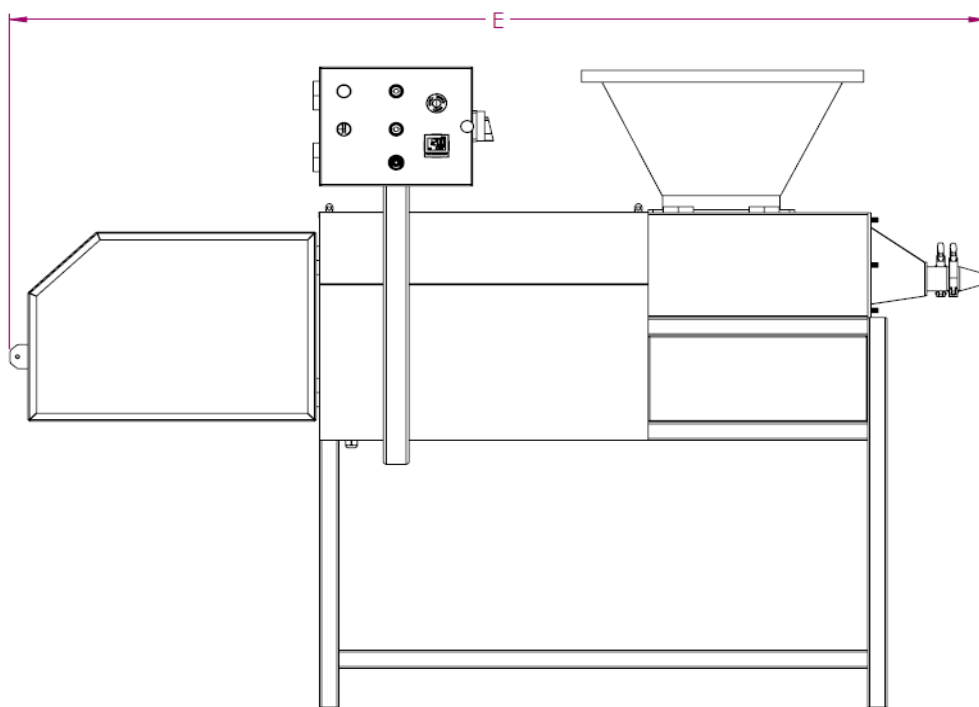
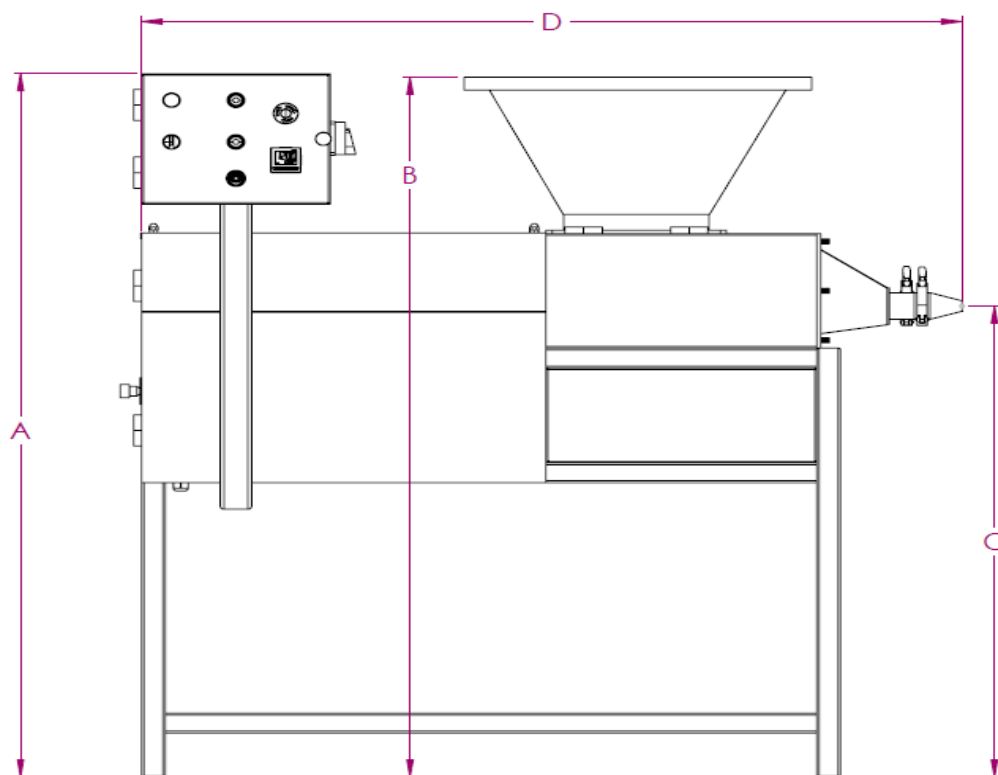
Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.

SABOKAR EMPRESA DEDICADA AL DISEÑO, MANUFACTURA Y
VENTA DE EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA.



**CORPORATIVO
SABOKAR**
DIVISION INDUSTRIAL



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

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

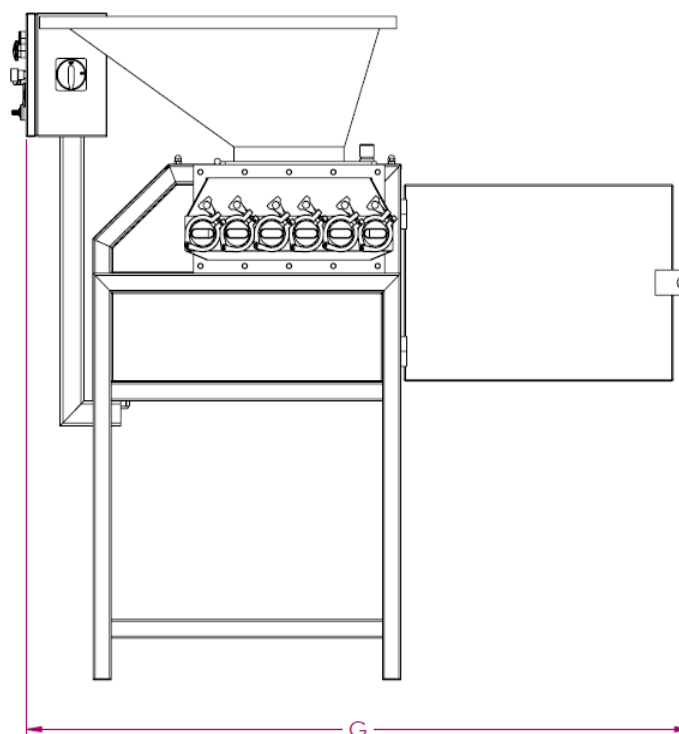
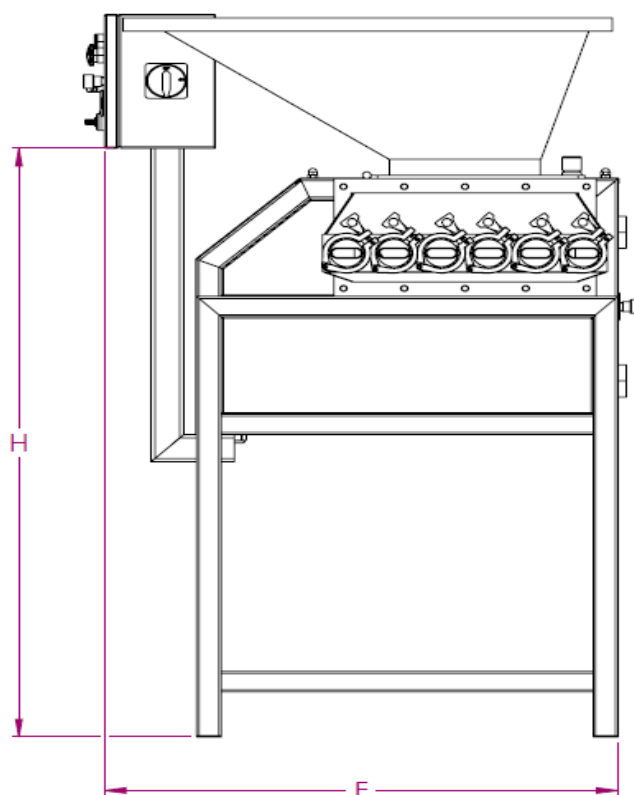
Lagos de Moreno, Jalisco.

www.sabokar.com.mx

SABOKAR EMPRESA DEDICADA AL DISEÑO, MANUFACTURA Y VENTA DE EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA.



**CORPORATIVO
SABOKAR**
DIVISION INDUSTRIAL



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

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.

www.sabokar.com.mx