

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

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

MEXICANA

REFERENCIA:

INYECTADORA DE SALMUERA 72 AGUJAS

APLICACIONES:

INYECTA TODO TIPO DE SALMUERA A PRESION CONSTANTE EN DIFERENTES TIPOS DE CARNE CON O SIN HUESO.

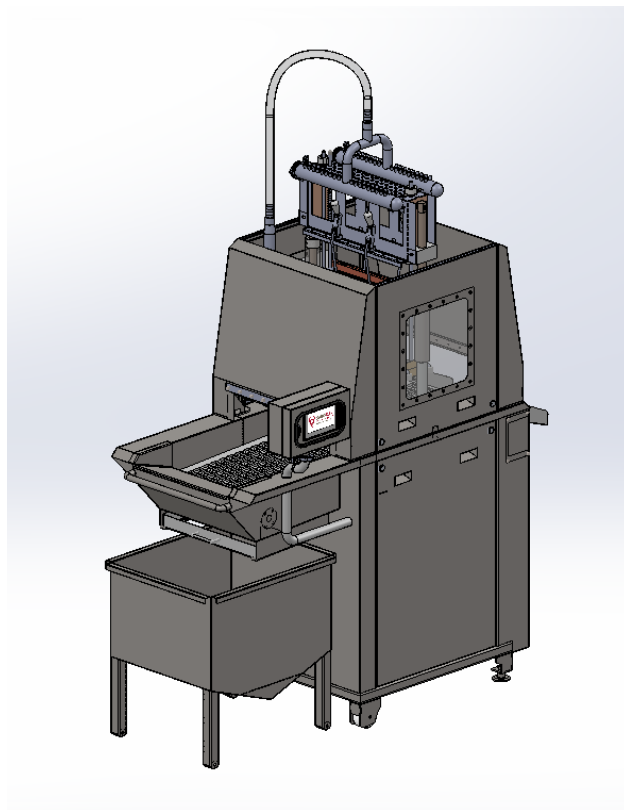
PRODUCTOS A PROCESAR:

ALGUNOS CORTES COMUNES PARA INYECTAR SON: JAMONES, PALETA DE CERDO, COSTILLAS CERDO Y RES, POLLOS ENTEROS, PECHUGA DE RES, PIERNAS DE CORDERO, LOMO DE CERDO Y PAVOS.

CARACTERISTICAS:

- EQUIPO ROBUSTO, DE PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO SIMPLES QUE FACILITAN EL MANTENIMIENTO.
- ESTRUCTURA 100% ACERO INOXIDABLE ANSI 304 RODAMIENTOS Y COJINETES RESISTENTES A LA ABRASION Y DESGASTE.
- PANEL DE CONTROL AL TACTO PARA CONTROLAR Y PROGRAMAR TODOS LOS PARAMETROS DEL PROCESO.
- TANQUE DE SALMUERA CON UNA CAPACIDAD DE 182 LTS Y DIFERENTES TIPOS DE CEDASOS PARA ELIMINAR SOLIDOS SUSPENDOS.

- CABEZAL EQUIPADO CON 72 AGUJAS CON UNA PENETRACION DE HASTA 15 A 20 CM EN LA CARNE.
- PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO MECANICOS Y NEUMATICOS.
- BANDA TRANSPORTADORA MODULAR COLOR BLANCO ESPECIAL PARA EL MOVIMIENTO Y DISPERSION DE SALMUERA.
- **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.

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



ASPECTOS TÉCNICOS:

- SUMINISTRO ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220V - 440V.
- POTENCIA TRANSMITIDA POR UN MOTORREDUCTOR DE 5HP CON UN TORQUE DE 420 NM.
- VELOCIDAD MINIMA 10.5 RPM, VELOCIDAD MAXIMA 42 RPM DE AVANCE EN LA BANDA Y CABEZAL.
- BOMBA DE AGUA DE 5 HP O 10 HP CON UN FLUJO DE 1000 LPM CABEZAL A INOX 304 Y VALVULA PARA PRESURIZADO.
- PESO APROXIMADO DEL EQUIPO 700KG.

MANTENIMIENTO E INDICACIONES:

- REVISION PERIODICA A DESGASTE DE CHUMACERAS Y RODAMIENTOS.
- REVISION PERIODICA DE NIVEL DE ACEITE DE MOTORREDUCTOR.
- REVISION DE DESGASTE EN COJINETES, MECANISMOS Y BANDA TRANSPORTADORA.
- PRESION DE AIRE MAXIMO 100 PSI.
- REVISAR QUE NO LES ENTRE AGUA A LOS COMPONENTES ELECTRONICOS.
- REVISION PERIODICA DE AGUJAS.
- LUBRICACION DE MOTORREDUCTOR CON ACEITE SAE 85W-140 API GL-5
- PREFERENCIA DIARIO LABAR LA MAQUINA DESPUES DE TERMINAR LA JORNADA.

DIMENCIONES DE EQUIPO.

COTAS	DISTANCIA EN MM	REFERENCIAS
A	2150	LARGO MAXIMO
B	680	ALTURA DEL PISO A TINA DE SALMUERA
C	280	ALTURA MAXIMA DE AGUJAS RETRAIDAS
D	1050	ANCHO TOTAL
E	825	ANCHO DE MAQUINA
F	1225	ALTURA DE ENTRADA DE CARNE
G	1015	ALTURA DE DESCARGA DE CARNE
H	2800	ALTURA TOTAL
I	1400	ALTURA DEL PISO A TABLERO
J	570	ANCHO PARA LA ENTRADA DE CARNE



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



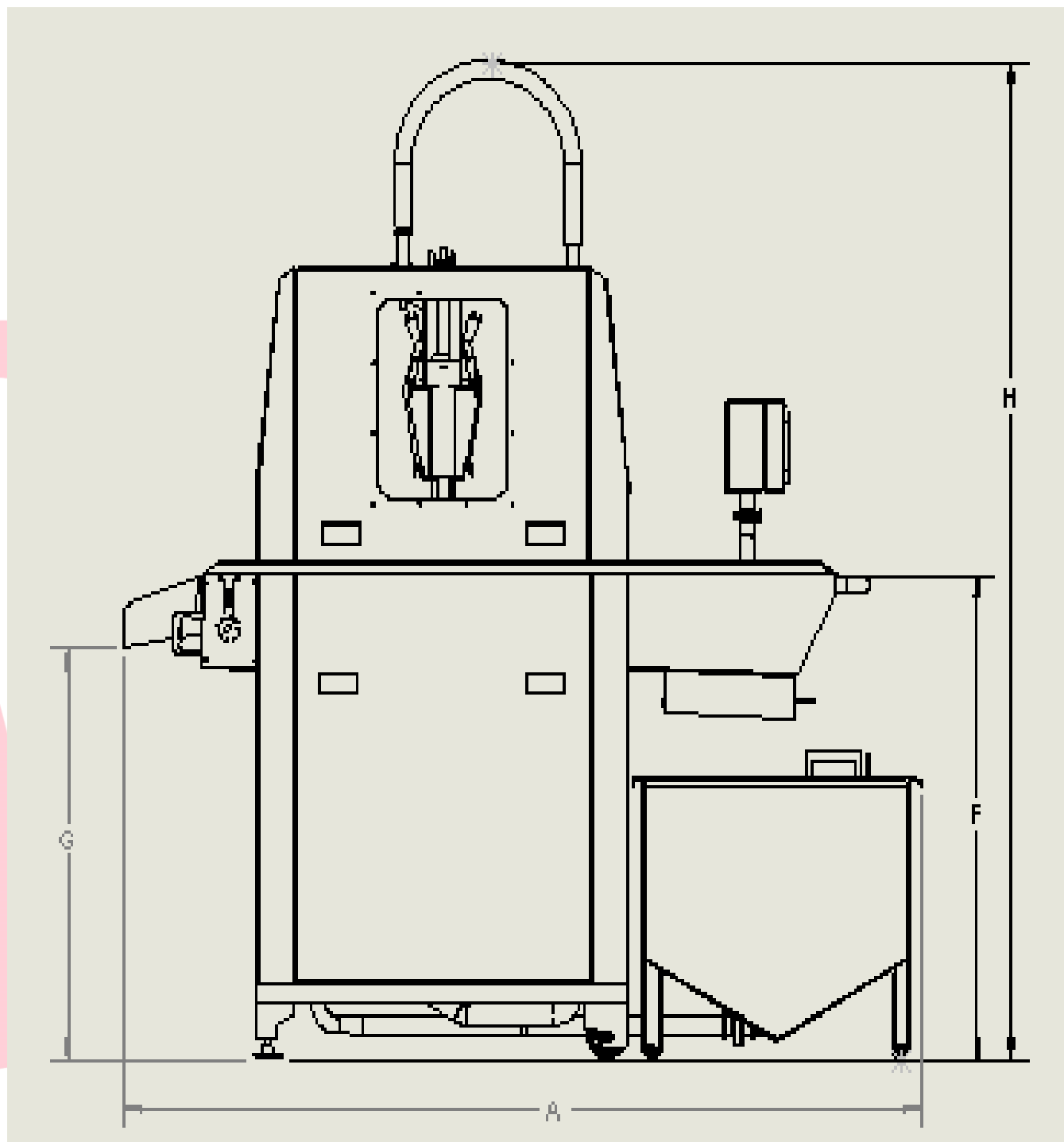
shernandez@sabokar.com.mx

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.

www.sabokar.com.mx

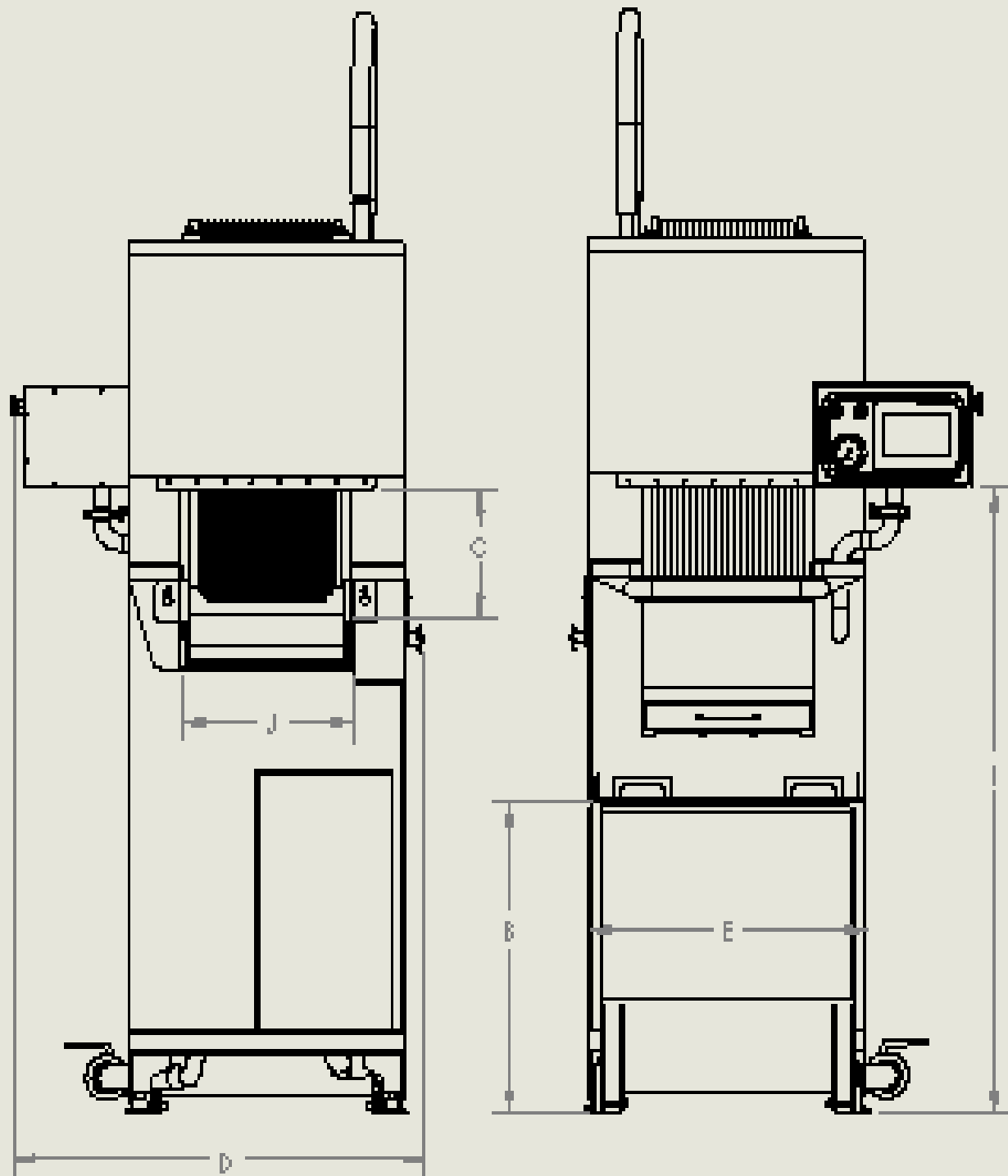
SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.



☎ 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.



 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613  shernandez@sabokar.com.mx
Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410
Lagos de Moreno, Jalisco.