

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

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

MEXICANA

REFERENCIA:

MELAXADORA 600

APLICACIONES:

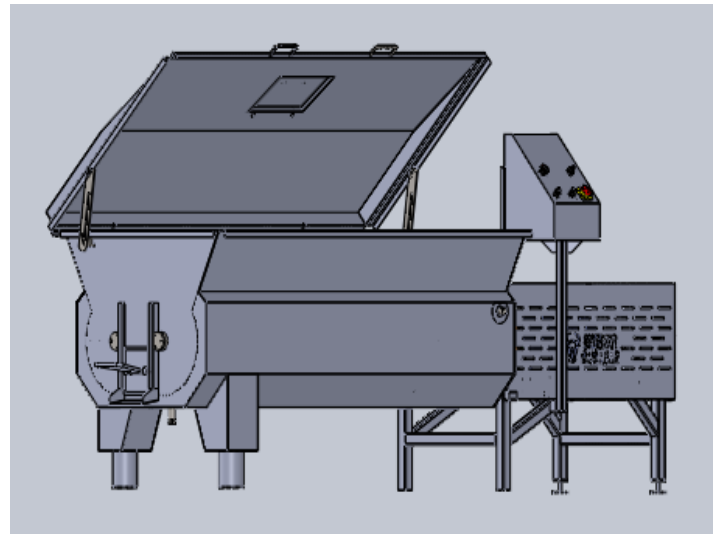
ES UTILIZADA PRINCIPALMENTE EN LA INDUSTRIA QUESERA PARA EL COCIMIENTO, AMASADO, MALAXADO E HILADO DE PASTAS Y QUE TENGA COMO CARACTERISTICA UN EXCELENTE FUNDIDO Y HEBRA.

PRODUCTOS A PROCESAR:

QUESO ASADERO, OAXACA, GOUDA, TIPO MOZZARELLA, TIPO MANCHEGO, ANÁLOGOS DE QUESO, ENTRE OTROS.

CARACTERISTICAS:

- CONBINA UN ALTO RENDIMIENTO CON SU USO FLEXIBLE Y PUEDE SER ADAPTADO RAPIDAMENTE A NUEVOS PRODUCTOS.
- 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 POR LA PARTE FRONTAL INFERIOR DIRECTO A UNA CAJA O BUGGY.
- DISEÑADA PARA PROCESAR LOTES GRANDES DE HASTA 600 KG O LITROS DE PRODUCTO POR CARGA.



- SISTEMA DE CALENTAMIENTO: FUNCIONA MEDIANTE DOBLE FONDO O CHAQUETA (DIPLE JACKET) PARA TRANSFERENCIA DE CALOR POR VAPOR O GAS.
- EQUIPADA CON DOBLE HELICOIDAL, DOBLE HÉLICE O SIMPLE DE ALTA RESISTENCIA CON VARIADOR DE VELOCIDAD Y CONTROL DE DIRECCIÓN.
- INDICADOR Y CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL.
- APLICACIÓN DE TEFLON GRADO ALIMENTICIO.
- DESCARGA CENTRAL DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA GUILLOTINA ACCIONADA MANUALMENTE.
- COCCION DE MEZCLAS EN CORTOS TIEMPOS DE OPERACIÓN.
- **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 UN MOTOR DE 7.5HP.
- CAPACIDAD DE 1200 KG/HRS DEACUERDO AL TIPO DE QUESO.
- VELOCIDAD MINIMA 15-20 RPM, VELOCIDAD MAXIMA 50 RPM.
- TRANSMISIÓN DE POTENCIA MEDIANTE ENGRANES RECTOS.
- PESO APROXIMADO DEL EQUIPO 700KG.

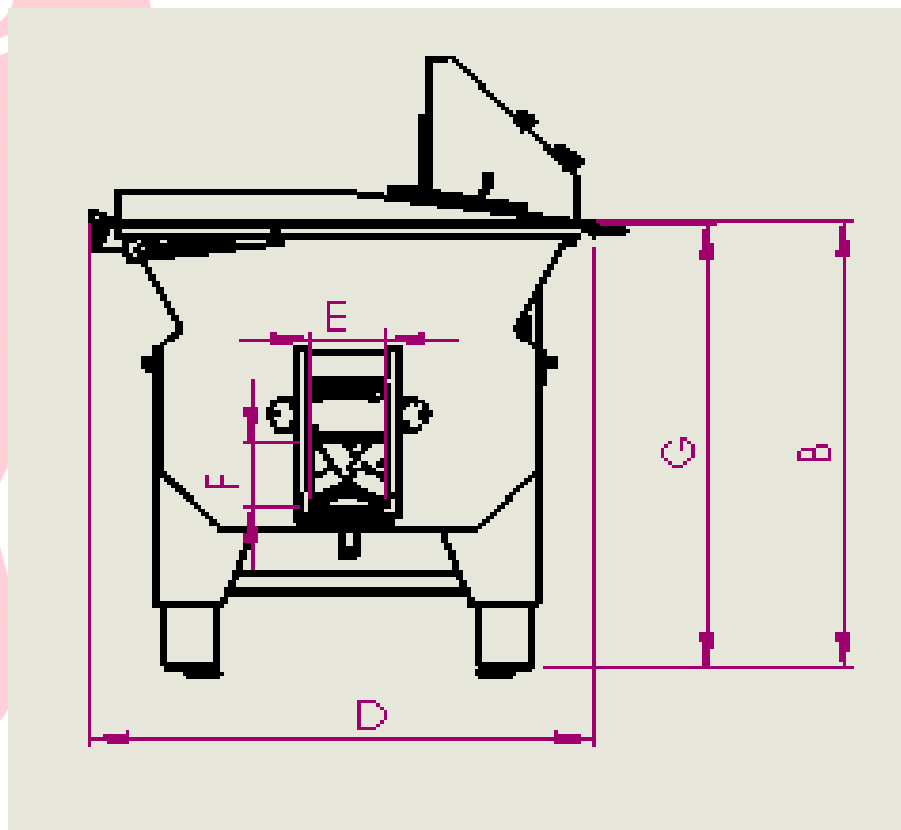
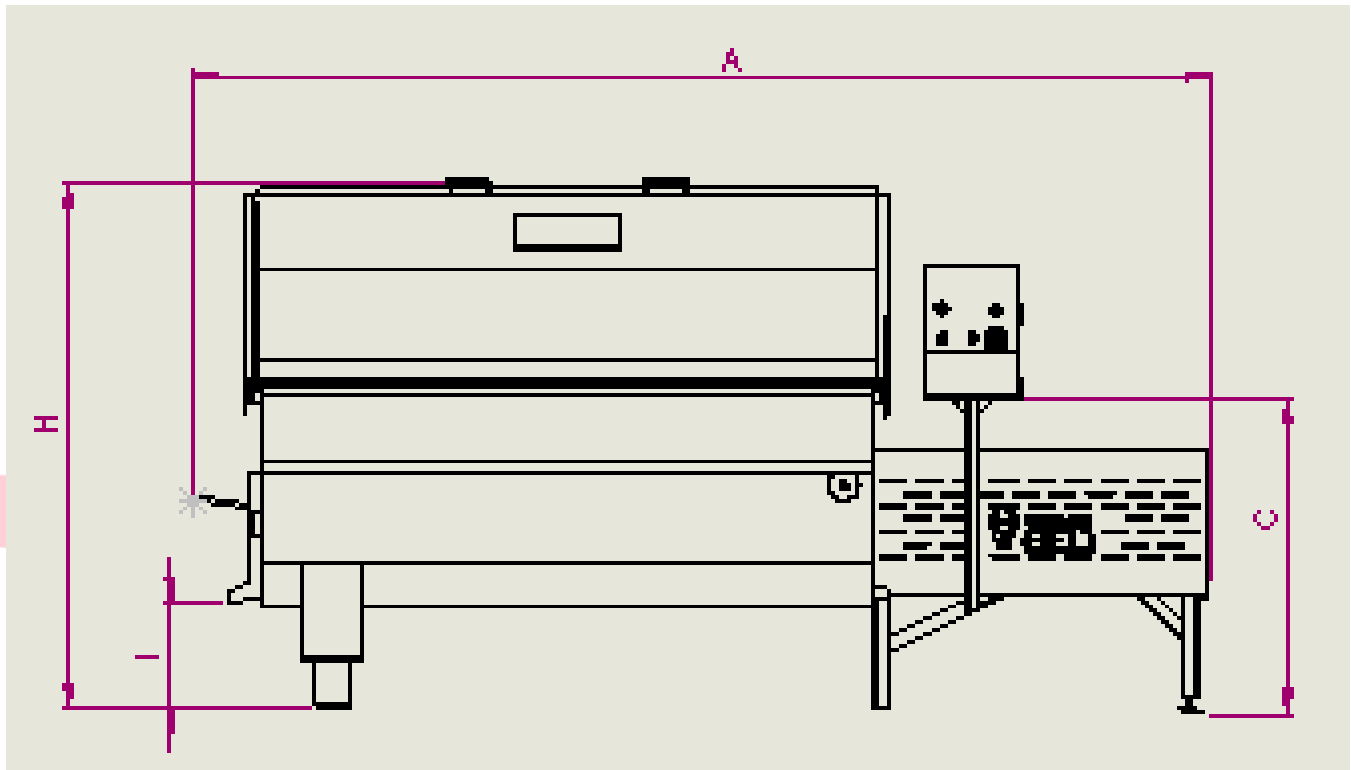
MANTENIMIENTO E INDICACIONES:

- REVISION PERIODICA DESGASTE DE CHUMACERAS.
- REVISION PERIODICA DE NIVEL DE ACEITE DE MOTORREDUCTOR.
- REVISION DE DESGASTE EN LA EMPAQUETADURA DE TEFLON TRENZADO.
- PRESIÓN DE VAPOR 1.5 KG/CM²
- REVISIÓN DE DESGASTE DE LIGA DE VITON DE GUILLOTINA.
- REVISION PERIODICA DE BUJES DE NYLAMID DE HELICOIDALES.
- LUBRICACIÓN DE MOTORREDUCTOR CON ACEITE SAE 85W-140 API GL-5

DIMENCIONES DE EQUIPO.

COTAS	DISTANCIA EN MM	REFERENCIAS
A	3340	LARGO MAXIMO
B	1092	ALTURA DEL PISO A TAPA CERRADA
C	1060	ALTURA DEL PISO A TABLERO
D	1150	ANCHO TOTAL
E	170	ANCHO DE COMPUERTA DE SALIDA
F	160	ALTURA DE COMPUERTA DE SALIDA
G	1085	ALTURA DE PISO A TINA
H	1770	ALTURA TOTAL CON LA TAPA ABIERTA
I	355	ALTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO

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.