

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

MEXICANA

REFERENCIA:

MOLINO RALLADOR SE26

APLICACIONES:

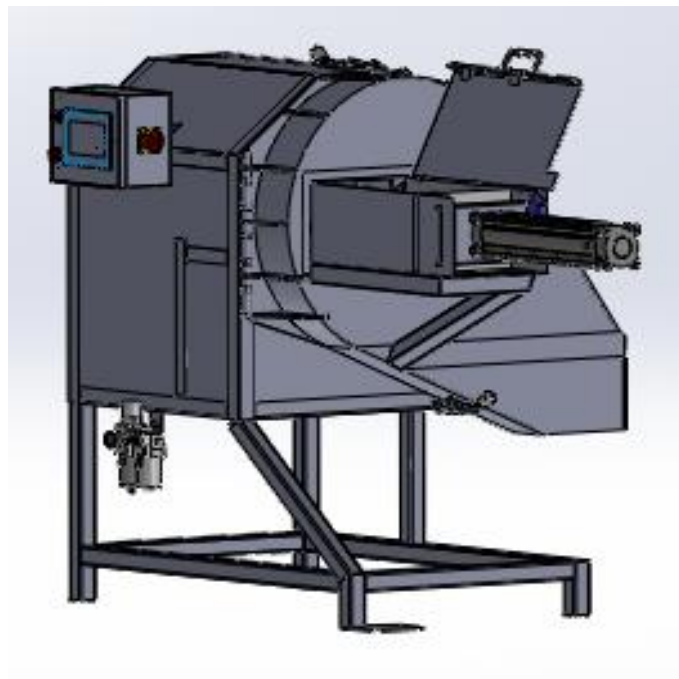
ES UN EQUIPO DISEÑADO PARA RALLAR O ESPECIALMENTE MOLER DIFERENTES TIPOS DE QUESO ALIMENTÁNDOLO CON BLOQUES O RECORTES.

PRODUCTOS A PROCESAR:

- QUESOS DUROS: COTIJA Y PARMESANO.
- QUESOS BLANDOS: ASADERO, OAXACA MOZZARELLA Y MANCHEGO.

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 LATERAL DERECHA DIRECTO A UNA CAJA, BUGGY O BANDA TRANSPORTADORA.



- CUENTA CON LA ENTRADA DE QUESO CON LA SIGUIENTES DIMENCIONES: LARGO 425 MM, ANCHO 300 MM Y ALTURA 215 MM MEDIDAS MAXIMAS.
- LA TOLVA ALIMENTADORA SE ENCUENTRA EQUIPADA CON UN ACTUADOR NEUMATICO PARA EL EMPUJE ADECUADO DEL QUESO HACIA DISCO RALLADOR.
- ARRANQUE POR MEDIO DE VARIADOR DE VELOCIDAD.
- DEACUERDO AL TIPO DE QUESO SE TIENE QUE AJUSTAR LOS PARAMETROS DE VELOCIDAD EN EL DISCO CORTADOR Y EN EL EMPUJE DEL ACTUADOR.
- EL CLIENTE PUEDE ELEGIR UN DISCO RALLADOR DE SU PREFERENCIA, CONTAMOS CON LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE PERFORACION: 1/16, 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 5/16 Y 3/8 DE PULGADA O EN SU CASO EL DISCO PARA MOLER.
- **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 10 HP.
- CAPACIDAD DE 3.5 TON/HRS PARA QUESO RALLADO Y 2 TON/HRS PARA QUESO MOLIDO.
- VELOCIDAD MINIMA 125 RPM, VELOCIDAD MAXIMA 500 RPM.
- TRANSMISION DE POTENCIA MEDIANTE POLEAS.
- PESO APROXIMADO DEL EQUIPO 350KG.

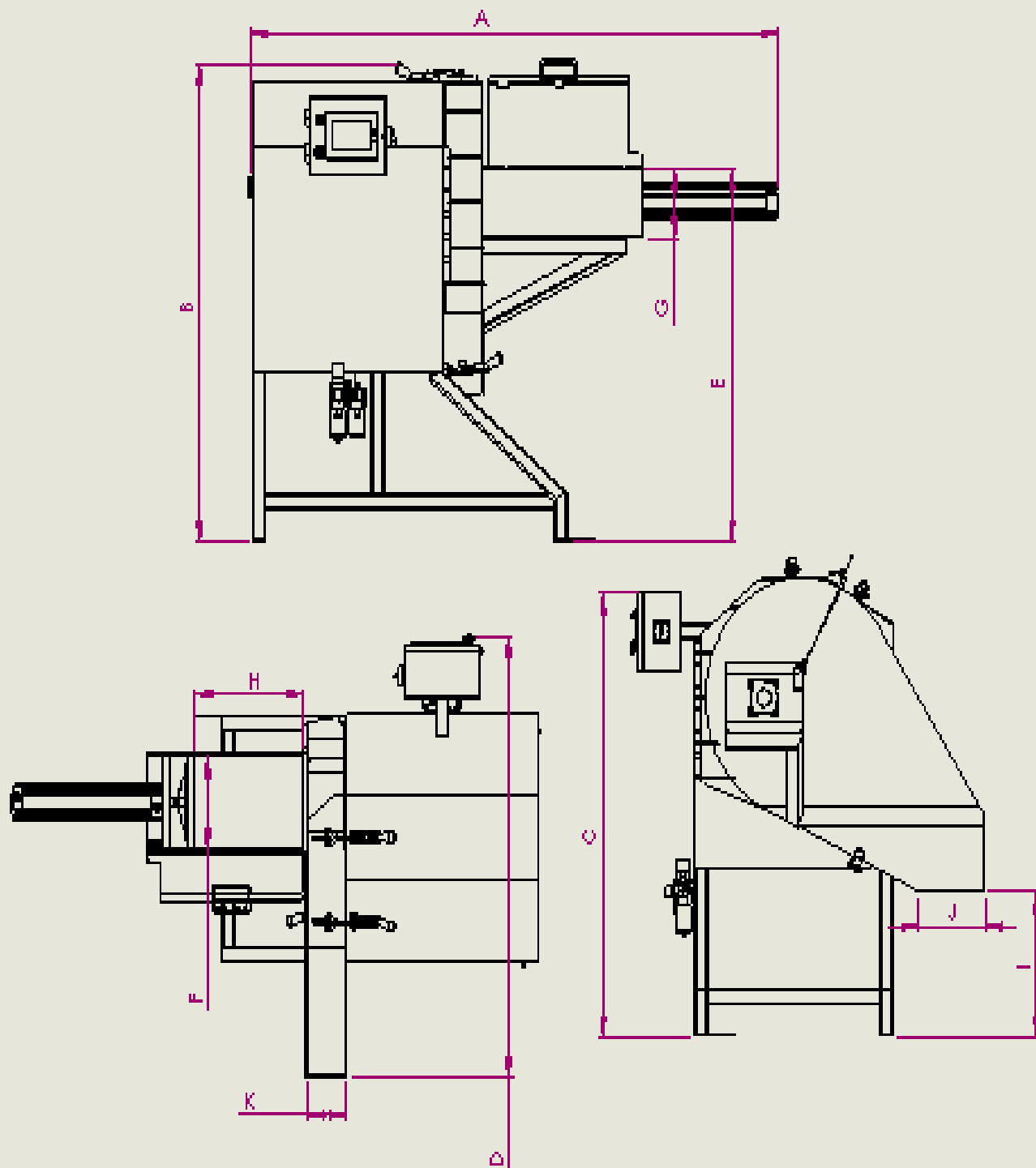
MANTENIMIENTO E INDICACIONES:

- REVISION PERIODICA EN DESGASTE DE CHUMACERAS.
- REVISION PERIODICA DE NIVEL DE ACEITE DE UNIDAD DE MANTENIMEINTO.
- REVISION DE DESGASTE EN BUJES Y PLACAS DE NYLAMED.
- REVISAR PERIODICAMENTE LA TENSION EN LAS BANDAS.
- VERIFICAR QUE NO HALLA FUGAS EN LAS LINEAS NEUMATICAS Y QUE LOS COMPONENTES SE ENCUENTRE EN OPTIMAS CONDICIONES.
- EVALUAR EL COMPORTAMIENTO Y DESGASTE DEL DISCO RALLADOR O PARA MOLIENDA.

DIMENCIONES DE EQUIPO.

COTAS	DISTANCIA EN MM	REFERENCIAS
A	2085	LARGO MAXIMO
B	1510	ALTURA MAXIMA
C	1405	ALTURA DEL PISO A TABLERO
D	1400	ANCHO TOTAL
E	1178	ALTURA DE TOLVA PARA ENTRADA DE QUESO
F	300	ANCHO DE TOLVA PARA ENTRADA DE QUESO
G	215	ALTO DE TOLVA PARA ENTRADA DE QUESO
H	425	LARGO DE TOLVA PARA ENTRADA DE QUESO
I	462	ALTURA PARA DESCARGA DE QUESO
J	260	LARGO PARA DESCARGA DE QUESO
K	152	ANCHO PARA DESCARGA DE QUESO

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.