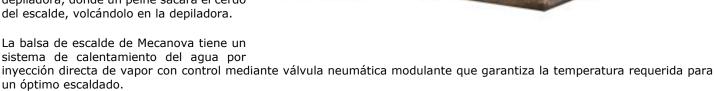
BALSA DE ESCALDE POR INMERSIÓN

Descripción:

El escaldado de porcinos en los pequeños mataderos con producciones de entre 20 y 30 cerdos por hora, o con mayores producciones en lugares de climatología tropical suelen necesitar este tipo de escalde por inmersión.

Este equipo requiere que los operarios desplacen los canales desde el punto de entrada hasta el lateral próximo a la depiladora, donde un peine sacará el cerdo del escalde, volcándolo en la depiladora.



El equipo está fabricado en acero inoxidable AISI 304, e incorpora un aislante mediante lana de Roca o fibra de vidrio para evitar la pérdida de temperatura. El equipo incluye válvulas de llenado y vaciado, así como rebosadero.

Datos Técnicos:

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304
- Estructura mediante cuadrado de 80x80x3 mm
- Chapas interiores en inoxidable de espesor 3 mm y chapas exteriores de 1,5 mm
- Aislante interior en lana de Roca de 80 mm
- Calentamiento de agua mediante vapor directo con control mediante válvula de rotura de vacío
- Válvulas manuales de llenado y vaciado y rebosadero
- El cuadro eléctrico de control se presupuesta aparte, en función de las necesidades de sincronización con el resto de equipos del matadero.

Documentación

Junto con la máquina se entregará la siguiente documentación:

- Certificado de garantía CE
- Manual de uso y mantenimiento
- Listado de piezas de repuesto recomendadas
- Planos de partes de la máquina referenciadas para el departamento de mantenimiento
- Esquemas eléctricos y/o hidráulicos





















