M101211

BAC D'ECHAUDAGE PAR IMMERSION

Description:

L'échaudage des porcs dans de petits abattoirs avec des productions comprises entre 20 et 30 porcs par heure, ou avec des productions plus élevées dans des endroits à climat tropical nécessitent généralement ce type d'échaudage par immersion.

Cet équipement oblige les opérateurs à déplacer les canaux du point d'entrée vers le côté près de l'épilateur, où un peigne retirera le porc de l'échaudure, le jetant dans l'épilateur.



Le bassin d'échaudage Mecanova dispose d'un système de chauffage de l'eau à

injection directe de vapeur commandé par une vanne pneumatique modulante qui garantit la température requise pour un échaudage optimal.

L'équipement est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 et intègre une isolation en laine de roche ou en fibre de verre pour éviter la perte de température. L'équipement comprend des vannes de remplissage et de vidange, ainsi qu'un trop-plein.

Donnés Techniques:

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Structure par carré de 80x80x3 mm
- Plaques intérieures en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur et plaques extérieures de 1,5 mm
- Isolation intérieure en laine de roche 80 mm
- Chauffage direct de l'eau à vapeur avec commande de soupape de rupture de vide
- Robinets de remplissage et de vidange manuels et trop-plein
- Le panneau de commande électrique est budgétisé séparément, en fonction des besoins de synchronisation avec le reste de l'équipement de l'abattoir

Documentation:

La documentation suivante sera livrée avec la machine:

- Certificat de garantie CE
- Manuel d'utilisation et d'entretien
- Liste des pièces de rechange recommandées
- Plans de pièces de machines référencés pour le service maintenance
- Schémas électriques et/ou pneumatiques

























