

Ficha Técnica LÍNEA MARINADORA

Equipo alto rendimiento, con el que logra que sus productos obtengan un aumento de peso hasta un 20% al final del proceso, ya que el vacío permite que el tejido del producto se expanda de manera que el marinado penetre brindando suavidad y un mejor sabor

CARACTERÍSTICAS

- Fabricación estructura en PTR con tómbola en acero inoxidable
- Sistema de seguridad eléctrico y mecánico (sistema eléctrico de espera)
- Micro interruptor en manguera de vacío, asegurando que no se active marinado por error.
- Control de tiempo de proceso de marinado, con alarma al terminar el proceso
- Llantas movibles con freno para transportación.
- Carrito para descarga de producto modelo 120 y 300 (*se vende por separado*)
- Charola recolectora de producto modelo 50
- Botón pulsador de giro para descarga automática
- Cambio de giro para proceso agresivo o delicado en aletas de masaje Modelo 120 y 300
- Transmisión por cadena modelo 120 y 300
- Transmisión por banda modelo 50
- Sistema de vacío con filtro y trampa para líquidos
- Válvula de desagüe



PRODUCTOS QUE SE PUEDEN PROCESAR

Cárnicos: Res, Cerdo, Pollo, pato, pavo, etc.
Aves: Pollo, pavo, etc.

NOMBRE	CODIGO	CAPACIDAD	LT	DIMENSIONES	MOTOR REDUCTOR	KW	BOMBA VACÍO	VOLTAJE	DESPLAZAMIENTO
MARINADO 50	EMARB30	35 KG	50	1 x 0.7 x 1 mts	1/4 HP	0.18	1/3 HP	127 V / 220 V	4 CFM
MARINADO 120	EMARB70	70 KG	120	1.55 x 0.70 x 1.10 mts	1/4 HP	0.18	3/4 HP	127 V / 220 V	7 CFM
MARINADOR 180	EMARB180	180 KG	300		1/2 HP	0.37		127 V / 220 V	12 CFM
MARINADOR 240	EMARB240	240 KG	400		3/4 HP	0.55		220 V	(2) 12 CFM
MARINADO 300	EMARB300	300 KG	500		1 HP	0.74		127 V / 220 V	(2) 12 CFM