Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COCEDOR AUTOMATICO DE 8 CESTAS MACONSE INOX



ID	**0000000173520**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
DIAMETRO	1900 MM
INCLUIDO	INTERCAMBIADOR DE TEMPERATURA
INCLUYE	BOMBA VACÍO
INCORPORA	DUCHAS
MARCA	MACONSE
NUMERO DE CESTAS	8 CESTAS
Nº PUERTAS	2
PRESION DE DISEÑO	0.5 BAR
SISTEMA	VAPOR
TEMPERATURA DE DISEÑO	105 C
VOLUMEN	30.13 M3

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COCEDOR AUTOMATICO DE 8 CESTAS MACONSE INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 10.05 M	ANCHO : 2.45 M	ALTO : 2.80 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 1.90 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRE-COCCIÓN PARA TUNIDOS:

La materia prima es introducida en el Cocedor por medio de carros portadores de bandejas mecánicamente, una vez alcanzada la capacidad de producto total a procesar, el Cocedor es cerrado por ambos extremos herméticamente, para comenzar el proceso de pre-cocción / cocción.

Totalmente Automático.
INCLUYE:
*Cadena motorizada de entrada y salida de los carros.
*Filtro.
*Tijera de entrada y de salida.

COCEDOR AUTOMATICO DE 8 CESTAS MACONSE INOX









COCEDOR AUTOMATICO DE 8 CESTAS MACONSE INOX







