Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

PELADORA TERMOFISICA DE VACIO MANZINI CON ELEVADOR 32 TN



ID	**0000000196413**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
FRECUENCIA	50 HZ
INCORPORA	BOMBA HELICOIDAL
MARCA	MANZINI
MODELO	TSP32
PRESION AGUA	3 BAR
PRODUCCIÓN	32000 KG/H APROX.
VOLTAJE	380 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

PELADORA TERMOFISICA DE VACIO MANZINI CON ELEVADOR 32 TN

Dimensiones totales			
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M	PESO :

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

Descripción ampliada

El producto transportado por el elevador de muescas es introducido en el cuerpo de la termofísica mediante la válvula de estrella de entrada.

En el interior del cuerpo de la termofísica el producto es sometido a un calentamiento superficial y es mezclado y transportado a la salida a través del tornillo sinfín.
A la extremidad del cuerpo de la termofísica otra válvula de estrella transfiere el producto en un cuerpo bajo vacío.

Durante el transporte en el interior del cuerpo bajo vacío, la depresión causa la separación de las pieles de los tomates tratados.

El producto sale del cuerpo bajo vacío a través de una válvula de estrella que permite mantener la condición de vacío en el interior del cuerpo mismo.

El producto tratado cae sobre el transportador que elimina las pieles ya despegadas, en donde se efectúa el escurrimiento del agua (formada por la condensación del vapor) y del jugo (perdido durante el tratamiento); además se separan las pieles en la zona antes de la cinta de selección.

Una vez escurrido y pelado sumariamente el tomate es introducido en la cinta de selección de la cual es distribuido en modo uniforme a los separapieles.
Al final el producto es pelado definitivamente en los separapieles.

Medidas Elevador de cadena en acero inoxidable con palas:
Ancho útil: 47 cm
Separación entre palas: 23 cm
Alto pala: 16.5 cm

PELADORA TERMOFISICA DE VACIO MANZINI CON ELEVADOR 32 TN

