

MALAXADOR T-M



MALAXADOR T-M

UTILIZACIÓN

Para la fabricación de turrones en todas sus clases, tanto para la cocción de azúcar, miel, pulpas, yema y pastas, como para su mezclado o amasado con o sin adición de almendras u otros frutos secos.

CONSTRUCCIÓN

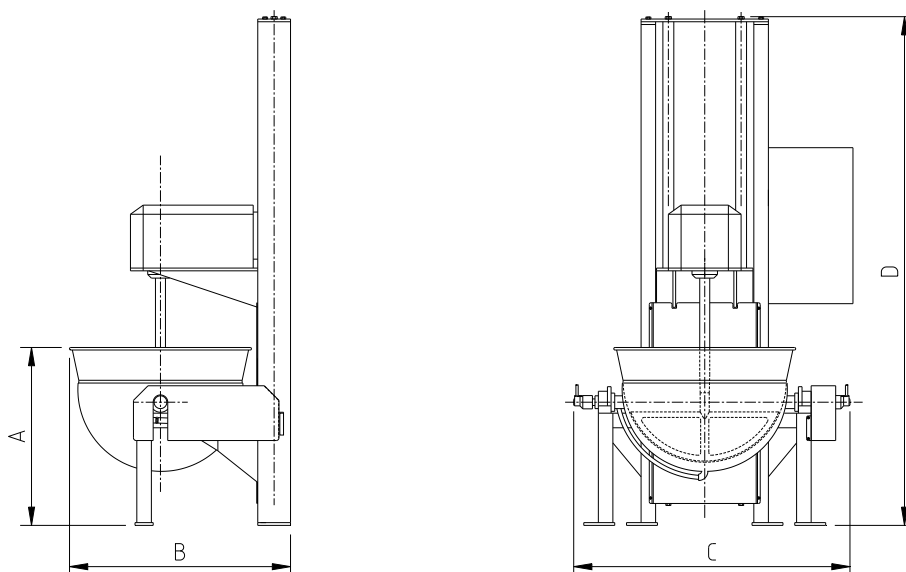
El chasis o bastidor de la máquina está construido de acero al carbono (F-111) con una capa de pintura. La olla está fabricada con acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. La máquina tiene los siguientes mecanismos: un motor-reductor para el giro de las palas, y dos cilindros neumáticos, uno para la elevación y bajada de la pala y el otro para el volcado de la perola.

FUNCIONAMIENTO

La máquina dispone de una olla o perola con doble fondo por el que circulará vapor. La perola tiene entrada de vapor y salida de condensados, y todos los elementos de control y seguridad necesarios según ley vigente de Aparatos a Presión. En el cuadro de mandos se encuentran dos pulsadores para subir y bajar el cabezal con la pala, un pulsador marcha-paro para accionar el giro de la pala, dos pulsadores para el volcado de la perola y un mando para variar la velocidad de la pala desde 90 hasta 25 r.p.m.

NOTA

La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



CARACTERÍSTICAS

MODELO		T-M 800	T-M 1000
MEDIDAS (mm)	A	960	975
	B	1.142	1.215
	C	1.415	1.520
	D	2.710	2.788
POT. MÁXIMA (kW)		4	5'5
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)		230 / 400 (trifásica)	
CAPACIDAD RECIPIENTE (litros)		230	370
CAPACIDAD CAMARA VAPOR (litros)		21	35
CARGA MÁXIMA (kg)		60	120
PRESIÓN MÁX. ADMISIBLE (kg/cm ²)		5'5	
PESO NETO (kg)		750	1000

MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52
www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com
03100 JIJONA (ALICANTE)

