

BOIXET (CUISEUR) AVEC COLONNE T-BC



BOIXET (CUISEUR) AVEC COLONNE T-BC

UTILISATION

Conçue pour cuire la pâte obtenant ainsi le Turrón de Jijona.

CONSTRUCTION

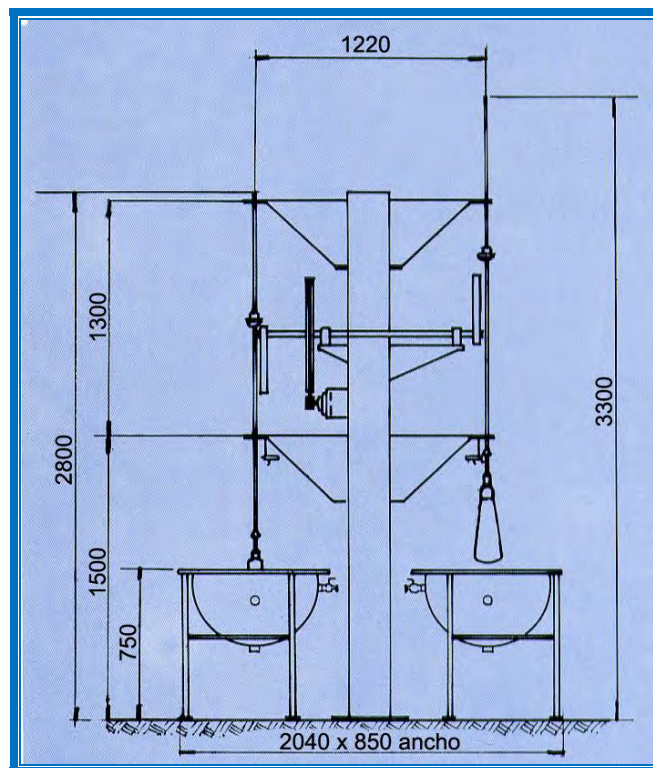
La machine comprend deux bassines en fonte, à double paroi d'acier au carbone de 5 mm, ou serpentín en forme de tube de 3/4" qualité 2.440 ST-35, pourvues d'une entrée pour la vapeur et d'une sortie pour le gaz condensé, et est équipée des éléments de contrôle et de sécurités nécessaires selon la loi en vigueur pour appareils à pression. Chaque bassine est montée sur trois pieds de profil angulaire. Une colonne centrale formée par deux poutres de profil U supporte des éléments de transmission et deux perches munies de massues en acier inoxydable qualité AISI-304 et calotte en (APM) plastique alimentaire.

FONCTIONNEMENT

La finition du produit s'obtient par la combinaison d'une certaine température dans les bassines et la répétition des coups consécutifs des massues contre la pâte du turrón moyennant un mécanisme de cames.

NOTE

L'entreprise de construction s'accorde le droit de modifier partiellement ou entièrement les mesures et design de ses machines, ceci ne pouvant être cause de réclamation.



CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	T-BC
PUISSANCE MOTEUR (kW)	0'37
CAPACITÉ (kg)	50
TENSION A 50 Hz. (Volts)	230 / 400 (triphásé)
POIDS NET (kg)	660

MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICATION ET INSTALLATION DE MACHINERIE POUR L'ALIMENTATION ET APPAREILS À PRESSION
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)

