

MALAXADOR T-M 1000



MALAXADOR T-M 1000

UTILIZACIÓN

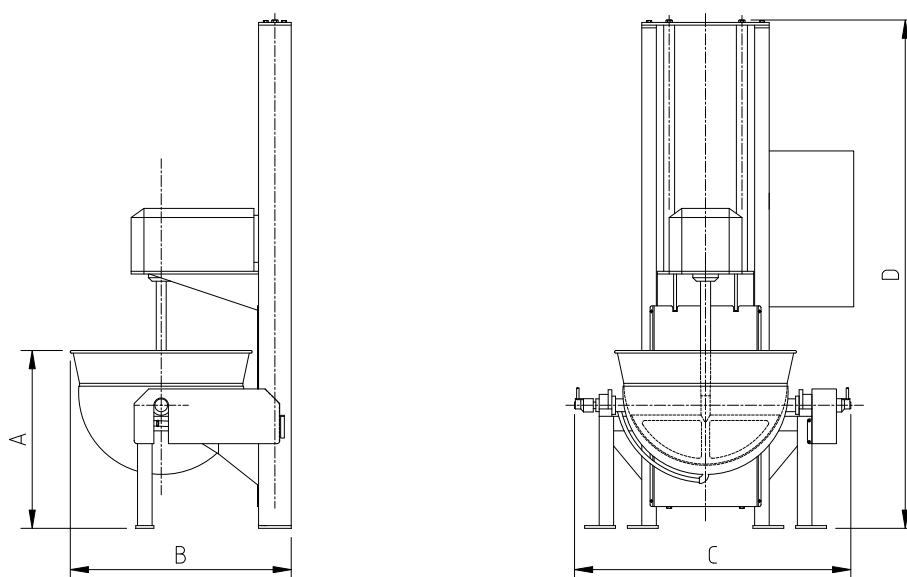
Para la fabricación de turrone en todas sus clases, tanto para la cocción de azúcar, miel, pulpas, yema y pastas, como para su mezclado o amasado con o sin adición de almendras u otros frutos secos.

CONSTRUCCIÓN

Toda la máquina está fabricada con acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. La máquina tiene los siguientes mecanismos: un moto-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. Puede incorporar un control automático por sonda de temperatura y una función de enfriado 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 los pulsadores bimanuales 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.



CARACTERÍSTICAS

MODELO	T-M 1000	
MEDIDAS (mm)	A	1040
	B	1.285
	C	1.562
	D	2.850
POT. MÁXIMA (kW)	5'5	
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	230 / 400 (trifásica)	
CAPACIDAD RECIPIENTE (litros)	370	
CAPACIDAD CAMARA VAPOR (litros)	35	
CARGA MÁXIMA (kg)	120	
PRESIÓN MÁX. ADMISIBLE (kg/cm ²)	5'5	
PESO NETO (kg)	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)

