SK 400

DESCORTEZADORA AUTOMÁTICA PARA LA ELIMINACIÓN DE GRASA Y CORTEZA SUPERIOR E INFERIOR

DESCRIPCIÓN

La **descortezadora automática SK 400** es una máquina con funcionamiento mecánico, neumático y electrónico, diseñada para eliminar completamente o parcialmente la grasa y la corteza superior e inferior de jamones, paletas, speck y productos similares. La máquina SK 400 está destinada a centros de transformación de pequeñas y medianas dimensiones.

El producto se coloca manualmente o automáticamente en la cinta de alimentación, si es alimentado por una línea de producción anterior.

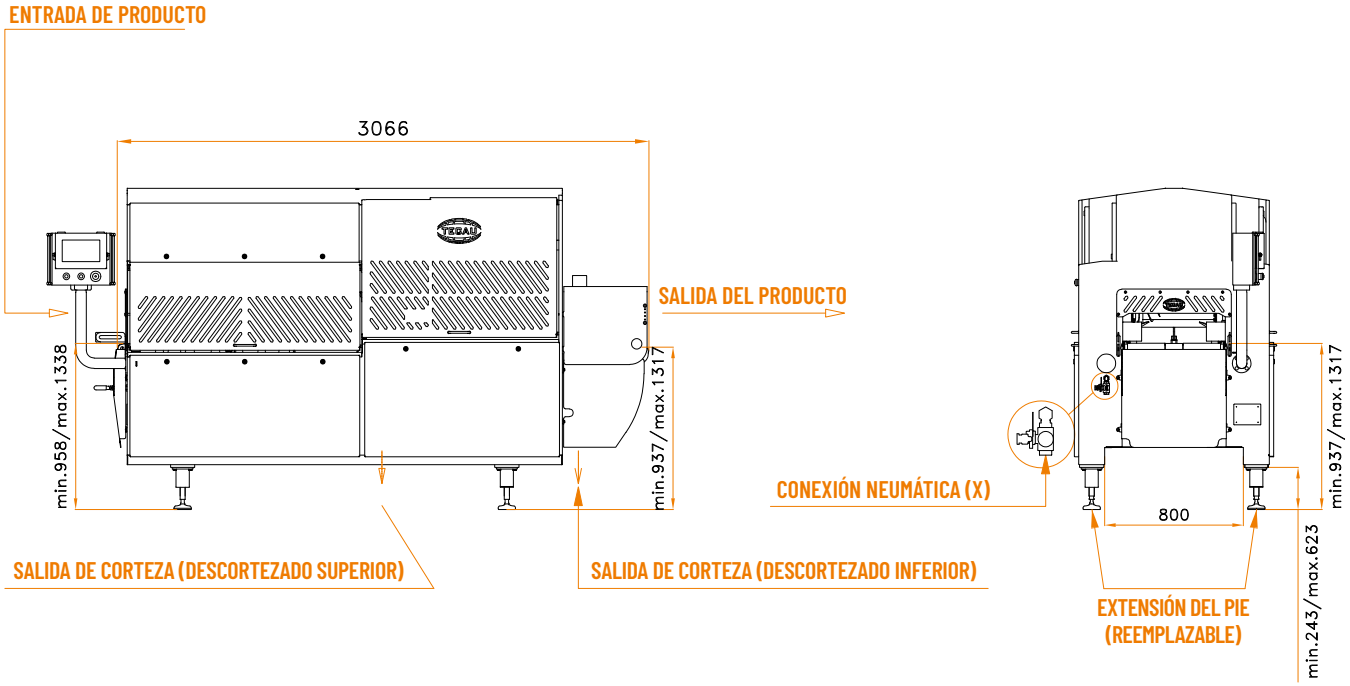
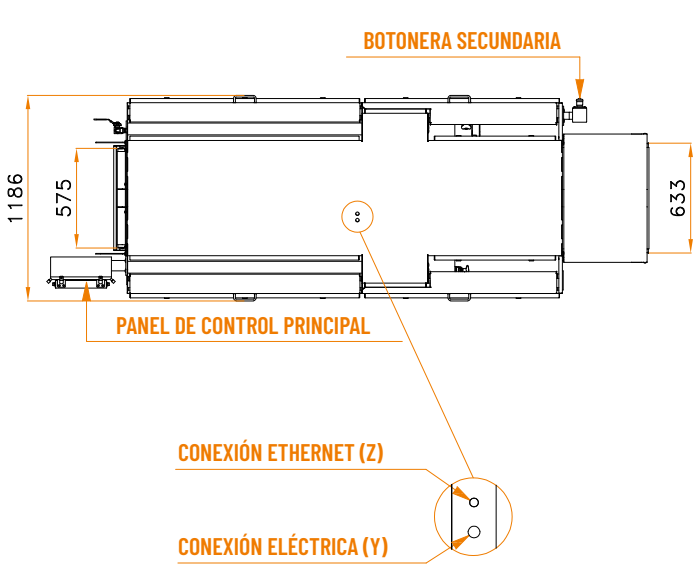
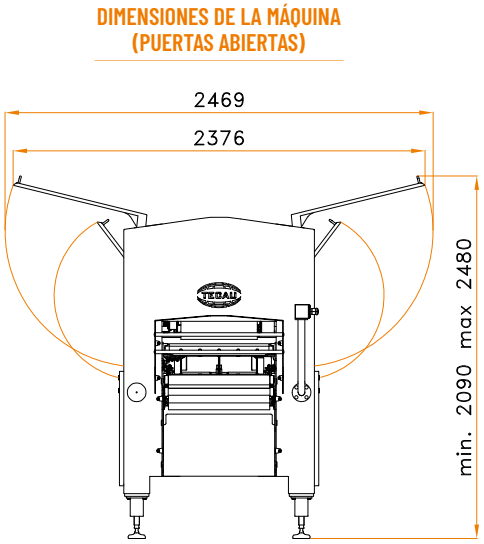
Las fases de descortezado permiten eliminar la grasa y la corteza de manera completa o parcial, según la receta seleccionada a través del panel de control del operador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Productos tratados	Jamones curados Paletas curadas Speck Productos similares
Capacidad productiva	400 piezas/h*
Conexión eléctrica (Y)	4 KW 400 Vac 3F+T 50 Hz
Conexión neumática (X)	Diámetro del tubo 10 o G. 1/2", 8 bar
Consumo de aire comprimido (X)	345 Nl/min.
Peso	1600 kg.
Dimensiones	3066x1186x1983 h

*Productividad estimada, la producción real depende del operador

tecau | Via Mascagni, 1 - 42048 Reggio Emilia (Italy) - Tel. +39 0522 922069 - Fax. +39 0522 501186 - www.tecausrl.com - info@tecausrl.com

SK 400

DESCORTEZADORA AUTOMÁTICA PARA LA ELIMINACIÓN DE GRASA Y CORTEZA SUPERIOR E INFERIOR