

MACHINE À LAVER POUR DES ESTOMACS

Description:

Machine cylindrique pour le nettoyage de bétail et les moutons estomacs. Il simplifie et rationalise le travail, essentiel dans tous les tripes.

Tout d'abord, nous séparons l'estomac, qui a ouvert à la table pour extraire les déchets de vidange de l'estomac. Ce résidu tombe à travers un réseau de diffraction à un tube pneumatique qui éjecte de ce résidu dans le récipient prévu à cet effet. Ce pistolet utilise une pression pneumatique pour exercer une force de jeter le résidu à travers un tuyau en PVC sur le récipient.

Cette vidange gastrique est mis en rotation et introduit dans les estomacs de blanchiment de la machine de nettoyage de bétail, ce qui permet de travailler avec de l'eau chaude à environ 65 degrés pendant environ 15 minutes et le processus durable. Dans cette machine, nous avons supprimé une sorte de tissu noir (en fonction de la peau de l'animal peut se présenter sous diverses formes) qui tapisse l'intérieur de l'estomac.

Vous pouvez également effectuer un processus suivant par une machine de dégraissage ou blaqueadora l'intestin. A cet effet la sortie de cette machine, le travailleur perçoit ces estomacs et les transforme pour procéder au traitement suivant qui se produit dans ce produit. La machine effectue le dégraissage suivant la surface extérieure de l'estomac, de l'eau chaude à 65 ° pendant environ 5 minutes. Plus l'estomac à l'intérieur de la machine, le poids plus vous perdez, ce qui est pas intéressé parce que le profit sera plus faible.

A la fin de cette machine, le durillon est prêt à son placement dans des bacs avec beaucoup d'eau pour être stockés dans les appareils photo ou congelés ou destiner à la préparation des repas préparés.

Données Techniques:

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Travailler avec de l'eau chaude (65 °)
- Charge de grille de revêtement et d'étanchéité de décharge.
- Isolation phonique de la chambre interne.
- Points de graissage centralisés.
- Bac d'extraction du produit



Modelès:

P75 V	4 CV	150-200 EST./HEURE	OVIN	10-12 EST./HEURE	BOVIN
105V	5,5 CV	300-400 EST./HEURE	BOVIN	30-40 EST./HEURE	BOVIN
P505V	10 CV	600-800 EST./HEURE	BOVIN	60-80 EST./HEURE	BOVIN
P705V	20 CV	1200 -1400 EST./HEURE	BOVIN	120-140 EST./HEURE	BOVIN

Accessoires:

Commande électrique des fonctions de la machine, construite sous CE, les systèmes de sécurité électrique et l'arrêt d'urgence.

Température de l'eau d'inspection du thermomètre en acier inoxydable à l'intérieur de la machine.

Facultatif: Ouverture pneumatique, chariots élévateurs et trémie de réception.

Video Demostrative:

<https://www.youtube.com/watch?v=7PBOMzSvwPk>





INTESTIN SALE



INTESTIN PROPRE

