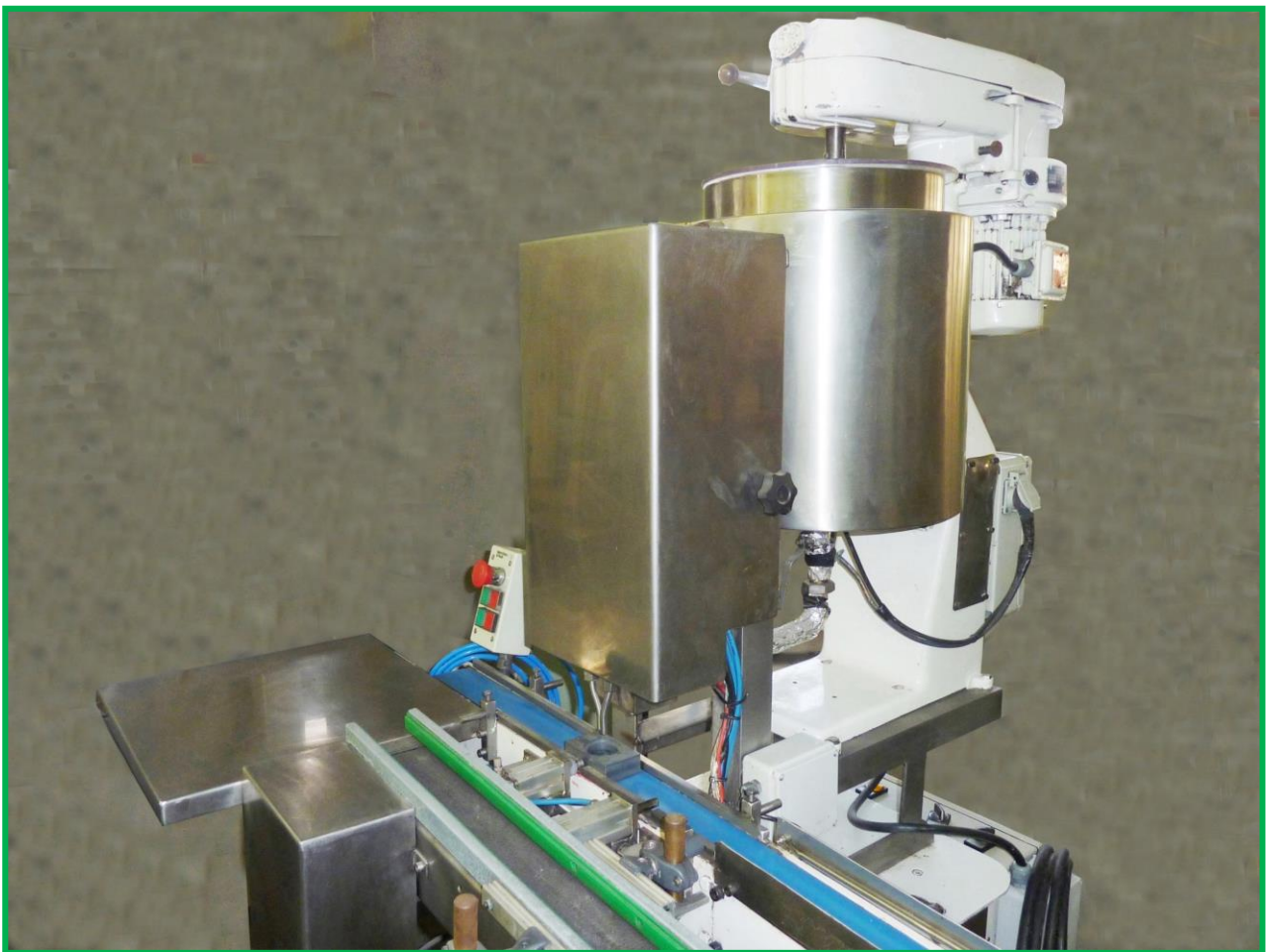


EQUIPO PARA FABRICACIÓN Y ENVASADO DE CREMAS (Ref K-196)

Equipo para la fabricación y llenado de cremas o líquidos con godets para el transporte de los envases

Equipo compuesto de:

- Calderín planetario de acero inox. P. PRAT de 30 L, con resistencia eléctrica de 220 V, 1.000 W. y agitador tipo planetario.
- Equipo dosificador neumático de godets. Dispone de dos émbolos de 10 ml de accionamiento neumático instalados en máquina y de 2 adicionales de recambio de 30 ml.
- Cintas transportadoras



Pueden verlo funcionando en el siguiente enlace:

<https://www.youtube.com/watch?v=PzlGCB6GUyE>



Tanto el tubo que alimenta al cabezal dosificador desde el calderín como el propio cabezal están calefactados.

Dimensiones: 2.500 mm x 1.400 mm x 1.800 mm Alto.

Producción estimada: 13 Uds./min (molde unitario)

CARACTERISTICAS TECNICAS

Motor agitador calderín: 220-380 V, 1,1/0,65 A, 0,25 CV. 1.400 R.p.m. Con reductor de salida 300 R.p.m.

Motor cinta dosificación: 220-380 V, 0,8/0,46 A, 0,166 CV.

Motor cinta de retorno: 220-380 V, 0,4/0,23 A, 0,5 CV

Interior del calderín:



2 Embolos de 10 ml:



Instalación eléctrica:



Dosificación de godets:



Émbolos adicionales de 30 ml:



Se ha realizado una revisión eléctrica y neumática de la máquina para comprobar el correcto funcionamiento previo, como podrá verse en el siguiente enlace:



<https://www.youtube.com/watch?v=PzIGCB6GUyE>