

Dispositivo aflojador LD-100



Ambos lados simultáneamente

Solo se necesita un dispositivo aflojador para extraer el unto (empalla) de ambos lados en un solo movimiento, dando por resultado un flujo de trabajo eficiente.

Las ventajas clave del dispositivo aflojador son una reducción de la mano de obra y la sustitución del trabajo manual pesado de extraer el unto (empella).

Además, el nivel de higiene en la línea de procesamiento se eleva al incorporar el dispositivo aflojador, mejorándose la calidad del proceso de extracción del unto (empella) y del diafragma en general.

Higiene

- El dispositivo aflojador se fabrica de acero inoxidable, resistente a la corrosión, aprobado para uso en la industria alimenticia (aprobado por FDA)
- Para eliminar el riesgo de contaminación cruzada entre las canales, un enjuague frío/caliente/frío desinfecta las herramientas antes del siguiente ciclo
- Un dispositivo de seguridad impide que se inicie el ciclo siguiente hasta que se finalice la desinfección de las herramientas

Por qué el dispositivo aflojador

- Cálculo del rendimiento real
- Mejor calidad de la carne con un mejor proceso de extracción del unto (empella) y del diafragma
- Mejoramiento del nivel de higiene con limpieza automática del dispositivo aflojador
- Ahorros de mano de obra porque se aflojan ambos lados simultáneamente
- Mejoramiento de las condiciones de trabajo por la eliminación de trabajos manuales pesados
- Flujo de trabajo eficiente



Precondiciones

Antes de instalar el dispositivo aflojador, podría ser necesario hacer cambios menores al proceso

Seguridad y precondiciones legales

El dispositivo aflojador de Frontmatec cumple con las demandas más exigentes de salubridad y seguridad y está aprobado por la CE. Además ha sido diseñado conforme a reglamentaciones de la UE y de la USDA.

Datos Técnicos

Capacidad	Hasta 350 canales/hora
Material	Acero inoxidable AISI 304
Conexión de aire	Tubo roscado de 1/2 pulg, 6 bar
Gabinete de desinfección	Incl. esterilizador para montaje en piso
Conexión de agua	Fría: Manguera de 1/2 pulg Caliente: Manguera de 1/2 pulg
Sistema de control	Neumático

Los datos técnicos están sujetos a modificaciones.

Contáctenos

CN: shanghai@frontmatec.com
Phone: +86 215 859 4850

DK: kolding@frontmatec.com
Phone: +45 763 427 00

NL: rijssen@frontmatec.com
Phone: +31 886 294 000

UK: birmingham@frontmatec.com
Phone: +44 121 313 3564

frontmatec.com

DE: beckum@frontmatec.com
Phone: +49 252 185 070

ES: barcelona@frontmatec.com
Phone: +34 932 643 800

RU: moscow@frontmatec.com
Phone: +7 495 424 9559

US: kansascity@frontmatec.com
Phone: +1 816 891 2440