

**DEIGHTON**

## REBOZADORA ECONOROBE

MARCA INGLESA



### DESCRIPCIÓN

El EconoRobe aplica una cobertura de alta calidad de numerosos batidos y adobos y tiene éxito con una gran cantidad de carne, pescado, productos étnicos y vegetales. Disponible en estilo "vertedero" o "inmersión", el sistema puede manejar de manera efectiva mezclas adhesivas o de tempura y la facilidad de cambio de mezcla entre tiradas de producción. Permite al productor la libertad de maximizar la eficiencia de producción

Su carga innovadora de bloques completos en combinación con una alimentación continua permite a la IS alcanzar una producción de 10.000 kg/h, independientemente de la longitud de rallado deseada.

### IMÁGENES



## DETALLES

EconoRobe forma parte de la línea de procesamiento adicional Deighton Manufacturing (UK) Ltd y está disponible en anchos de 200, 300, 400 y 600 mm. Weir Enrober El estilo de vertedero Enrober se puede utilizar para todas las pastas adhesivas y adobos de viscosidades variables. El sistema consiste en un transportador de velocidad variable que pasa a través de una "placa de charco" y "caída de agua" de la masa requerida para cubrir totalmente el producto. Esta mezcla se recircula desde el tanque de rebozado, a través de una canasta de filtro y de vuelta a la cascada mediante una bomba centrífuga situada debajo del tanque de rebozado. Cualquier exceso de masa en el producto se elimina con un cuchillo de aire de presión variable antes de presentarlo para el siguiente proceso o etapa de envasado. Dip Enrober El estilo de inmersión Enrober es adecuado para tempura y pasta de alta viscosidad cuando no es preferible mezclar a través de una bomba. El sistema consiste en un transportador de velocidad variable que pasa el producto a través del sistema. A medida que el producto se desplaza a lo largo del transportador, se sumerge por completo en un tanque de pasta. Un transportador superior ponderado ayuda a canalizar el producto a través del tanque, asegurando que el producto permanezca completamente sumergido en la mezcla o el adobo seleccionado en todo momento. A medida que el producto sale del tanque, una cuchilla de aire de presión variable elimina cualquier exceso de masa antes de presentarla para el siguiente proceso o etapa de envasado

DATOS TÉCNICOS ECONOROBE	
ANCHO (A)	580 mm
LONGITUD (B)	1400mm
ALTURA (C)	1360 mm
PESO	100kg
POTENCIA	950w
SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD	380 / 415v
CAPACIDAD DEL TANQUE	12Ltr
SALIDA	350 kg / h

### ARTIPAC CHILE

Av. Club Hípico 4676 Of. 812  
Pedro Aguirre Cerda / Santiago  
8460445  
Chile  
Fono: +56 2 2623 2728  
artipac@artipac.cl

### OFICINA DÉCIMA REGIÓN

Klenner 431 Of. 8  
Puerto Varas / Chile  
Fono: +56 65 2340756  
artipac@artipac.cl

### ARTIPAC PERÚ

Manuel Almenara 106  
Apartado 903  
Surquillo  
Lima / Perú