

MÁQUINA LIMPIADORA DE ESTÓMAGOS DE VACUNO Y OVINO

Descripción:

Máquina cilíndrica para la limpieza de estómagos de Vacuno y ovino. Simplifica y racionaliza el trabajo, imprescindibles en todas las triperías.

En primer lugar, separamos el estómago, el cual abrimos en la mesa de vaciado para extraerle el residuo estomacal. Este residuo cae a través de un enrejado a un cañón neumático que expulsará este residuo hasta el contenedor habilitado para tal fin. Este cañón utiliza la presión neumática para ejercer una fuerza que lanza el residuo a través de una tubería de PVC hasta el contenedor.

Este estómago vaciado se gira y se introduce en la máquina limpiadora blanqueadora de estómagos de vacuno, la cual realiza el trabajo con agua caliente a unos 65 grados y durante unos 15 minutos que dura el proceso. En esta máquina hemos quitado una especie de tela negra (dependiendo de la piel del animal puede ser de diversas formas) que recubre la parte interna del estómago.



También se puede realizar un siguiente proceso mediante una máquina desgrasadora o blanqueadora del intestino. Para ello a la salida de esta máquina, el obrero recoge estos estómagos y les da la vuelta para proceder al siguiente tratamiento que se produce en este subproducto. La siguiente máquina realiza el desgrasado de la cara externa del estómago, mediante agua caliente a 65 grados y durante unos 5 minutos aproximadamente. Cuanto más tiempo esté este estómago dentro de la máquina, más peso perderá, cosa que no interesa ya que el beneficio obtenido será menor.

A la salida de esta máquina, el callo está preparado para procederse a su colocación en bañeras con agua en abundancia para ser almacenado en cámaras o bien congelado, o bien destinarlo a la preparación de platos preparados.

Datos Técnicos:

- Fabricada en acero inoxidable.
- Trabaja con agua caliente (65°)
- Revestimiento de compuerta de carga y de descarga de junta estanca.
- Cámara interna de aislamiento acústico.
- Centralización de los puntos de engrase.
- Bandeja de extracción de producto

Modelos:

P75 V 4 CV 150-200 EST./HORA OVINO 4-5 EST./HORA VACUNO
P105V 5,5 CV 300-400 EST./HORA OVINO 30-40 EST./HORA VACUNO
P505V 10 CV 600-800 EST./HORA OVINO 60-80 EST./HORA VACUNO
P705V 20 CV 1200 -1400 EST/HORA OVI 100-120 EST./HORA VACUNO

Accesorios

Cuadro eléctrico de control de las funciones de la máquina, construido bajo Normativa CE, con sistemas de seguridad eléctrica y parada de emergencia.
Termómetro de acero inoxidable para inspección de la temperatura del agua en el interior de la máquina.
Opcionales: Apertura neumática, elevador de carros y tolva de recepción.

Vdeo demostrativo:

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





TRIPA SUCIA



TRIPA LIMPIA

