

LÍNEA CONTINUA PARA MOLIENDA DE BLOQUES DE CARNE CONGELADA HEMAN



El proceso inicia con la Cortadora de Bloques de Carne Congelada HM- 400, diseñada para realizar cortes eficientes de carne congelada sin necesidad de descongelación previa. Su sistema de corte con transmisión hidráulica garantiza una operación estable y de alto rendimiento. Posteriormente, el producto es transportado mediante el Elevador de Producto, construido en acero inoxidable de grado alimenticio para un traslado continuo, seguro y eficiente. Finalmente, el proceso concluye con el Molino para Carne Congelada HM -250, equipado con hasta 3 cedazos para obtener diferentes presentaciones y texturas del producto.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de alimentación con tornillo sinfin de alta capacidad
- ✓ Equipado con hasta 3 cedazos para obtener una molienda uniforme con diferentes niveles de textura
- ✓ Traslado continuo y seguro.
- ✓ Sistema de corte mediante transmisión hidráulica de alta potencia
- ✓ Capacidad para procesar bloques de carne congelada

BENEFICIOS

- ✓ Reduce tiempos de operación y mejora la productividad
- ✓ Disminuye la carga de trabajo del personal operativo
- ✓ Traslado eficiente y seguro
- ✓ Alta capacidad de producción para procesos industriales
- ✓ Flujo continuo que mejora la eficiencia operativa



PARÁMETROS TÉCNICOS

MÁQUINAS	MOLINO PARA CARNE CONGELADA HM-250	ELEVADOR DE PRODUCTOS	CORTADORA DE BLOQUES DE CARNE CONGELADA HM-400
MATERIAL	AC TIPO 304	AC TIPO 304	AC TIPO 304
POTENCIA	50 hp	1hp	5 hp
PESO	1500 kg	-	550 kg
DIMENSIONES GENERALES	2050×1750×1650 mm	2390×715×2170 mm	1500×730×1410 mm
CAPACIDAD	8000 kg/h	CONTINUA	1500 - 2000 kg/h
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	150 – 280 r/min	-	-
CICLO DE CORTE	-	-	4 ciclo/min
ALTURA DE TRABAJO	1650 mm	1825 mm	1070 mm
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	990x890 mm	550 mm	600x450x240 mm
TEMPERATURA MÍNIMA	-18°C	-	-18°C
DIMENSIONES DE LA BANDA	-	2590x550 mm	-



MOLINO PARA CARNE
CONGELADA HM-250

ELEVADOR DE
PRODUCTOS

CORTADORA DE BLOQUES
DE CARNE CONGELADA
HM-400