

APLANADORA DE PECHUGA



Diseñada para uniformar el grosor de productos cárnicos mediante un sistema de aplanado neumático. Incorpora una pantalla de control PLC que permite configurar los tiempos de aplanado y almacenar recetas para diferentes productos, favoreciendo la precisión, uniformidad y eficiencia del proceso.

Fabricada en acero inoxidable tipo 304, cuenta con una banda transportadora de polietileno que facilita el desplazamiento del producto, así como las tareas de limpieza y mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de aplanado neumático para el procesamiento de pechugas de pollo
- ✓ Pantalla de control PLC para configurar los parámetros de operación
- ✓ Almacenamiento de recetas para diferentes productos y procesos de aplanado
- ✓ Capacidad de hasta 20 golpes por minuto
- ✓ Construcción en acero inoxidable tipo 304
- ✓ Banda transportadora de polietileno

BENEFICIOS

- ✓ Permite ajustar el tiempo de aplanado de acuerdo con las características del producto
- ✓ Almacenamiento de recetas para mantener configuraciones consistentes entre lotes
- ✓ Favorece un grosor y una presentación consistentes
- ✓ Construcción industrial de fácil mantenimiento y limpieza



PARÁMETROS TÉCNICOS

MOTOR	1 hp
CONSUMO DE AIRE	45.8 L/golpe a 90 psi
VELOCIDAD	20 golpes/min
DIMENSIONES	1820x700x1650 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases
BANDA DE TRANSPORTE	Polietileno
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE 304
CONTROL	Touch screen PLC



APLANADORA DE
PECHUGA

DIBUJO TÉCNICO

