

▶ **amasadoras**

▶ **embutidoras**

▶ **supercortadoras**

▶ **picadora**

▶ **elevadores**

MODELOS AM-352 Y AM-802

Amasadoras - Mezcladoras - Masajeadoras a vacío



Modelo AM-802



► materiales

Todas las partes de la máquina en contacto con la pasta así como toda la bancada, están construidas en acero inoxidable y la tapa de la cuba en metacrilato transparente.

► funcionamiento

El funcionamiento de las máquinas es hidráulico. El eje de palas es accionado por un motor hidráulico (modelo AM-352) / motor reductor hidráulico (modelo AM-802) de gran potencia. Opcionalmente la velocidad de giro de las palas puede ser gobernada por un variador de velocidad situado en el interior de la máquina. La elección del proceso de trabajo necesario se realiza de manera simple. Asimismo, la tapa y la cuba son accionadas por cilindros hidráulicos.

► higiene

Todas las partes a limpiar son de fácil acceso. Las máquinas poseen un sistema exclusivo SIA de canales de evacuación para las posibles pérdidas de los retenes de la cuba o del motor hidráulico (modelo AM-352) / motor reductor hidráulico (modelo AM-802), imposibilitando que el aceite o grasa de los motores de ambos modelos, se comunique con la pasta de la cuba o viceversa.

Además, fácilmente y en pocos minutos, pueden desmontarse el eje y las palas, garantizando una higiene total y a efectos de manutención, un rápido control y/o eventual sustitución de las juntas de estanqueidad.

► sistema

Las amasadoras-mezcladoras-masajeadoras a vacío SIA, modelos AM-352 y AM-802, constan de un recipiente cilíndrico y fondo semi-esférico, en cuyo interior y en medio de un intenso vacío, giran unas palas (en ambos sentidos, a voluntad o automático), que producen un doble movimiento de la pasta, en cruce y superposición alternativa, el cual permite AMASAR, MEZCLAR y MASAJEAR toda clase de pastas, SIN presiones, roces, magullamientos ni calentamientos perjudiciales, además de repartir perfectamente y en un mínimo de tiempo, todos los componentes de la mezcla. Cualidades éstas que destacan sobre todas las amasadoras-mezcladoras-masajeadoras del mercado.

Por otro lado y como consecuencia de la depresión creada y de la extracción del aire intermolecular, se produce una gran absorción de los líquidos y aditivos en suspensión, un aumento de la densidad y una rápida obtención de albúmina, dando como resultado una mayor ligazón de la masa, una aceleración del secado en los embutidos de curación, una reducción de las mermas y de la oxidación y en definitiva una más larga vida comercial del embutido.

► graduador de vacío

El filtro del circuito de vacío se encuentra en la misma tapa de la cuba, evitándose la entrada de suciedad en los conductos internos del vacío. Puede graduarse el vacío de trabajo de 0 a alto vacío.



► cuadro de mandos



Estas máquinas son gobernadas mediante un cuadro de mandos con TEMPORIZADOR Y PROGRAMADOR INTERNO de ciclos de trabajo que permite seleccionar:

- ÿ El tiempo total del ciclo de trabajo (regulación externa)
- ÿ El tiempo de pausa de las palas a un tiempo prefijado (regulación interna)
- ÿ El tiempo de giro de las palas en ambos sentidos (regulación interna)
- ÿ Trabajar con vacío, sin vacío o alternativamente (efecto pulmón) - (regulación externa)

► aplicaciones

Todo tipo de embutidos, charcutería variada y pre-cocinados:

Amasado de carne picada con aditivos, salchichones, chorizos, salamis, masajeado de grandes trozos de carne, barra york, botifarra, morcillas, catalana, salchicha fresca, patés diversos, mezclas, desgasificación de salsas, ensaladas crudas, ensaladas cocidas...etc.

OPCIONES

► cuadro de mandos con autómata programable



Bajo demanda el cuadro de mandos puede suministrarse con un AUTÓMATA PROGRAMABLE con pantalla digital, el cual permite gobernar el ciclo así como los distintos elementos de control de la amasadora:

- ÿ Puesta en marcha
- ÿ Parada
- ÿ Tiempo de funcionamiento
- ÿ Inicio y final del vacío, pudiendo trabajar con vacío, sin vacío o alternativamente (efecto pulmón)
- ÿ Giro alternativo a derecha o izquierda de las palas
- ÿ Tiempo de giro de las palas
- ÿ Pausas en cualquier momento del ciclo de trabajo
- ÿ Entrada de aditivos
- ÿ Inicio, repetición y número de ciclos de trabajo
- ÿ Memorización de programas
- ÿ Gestión de recetas a través de teclas numéricas (hasta 9 programas de trabajo pudiendo opcionalmente aumentar)
- ÿ Gestión de alarmas (parada de emergencia, caída de térmicos... etc.)
- ÿ Estado de la máquina en pantalla en todo momento

► palas especiales

Ambos modelos, AM-352 y AM-802, pueden suministrarse con un tipo especial de palas (intercambiables) para el MASAJEADO a vacío de grandes trozos de carne y jamones deshuesados enteros, el cual se consigue con gran perfección y rapidez.

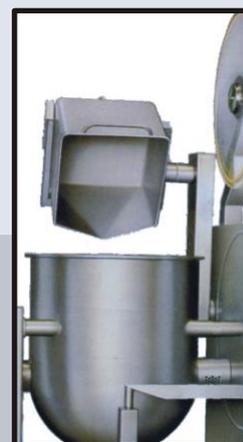
► cuba de doble fondo refrigerada o calefaccionada

La cuba de las amasadoras, puede suministrarse con una camisa o cámara de acero inoxidable, formando un doble fondo y crear así una cámara de refrigeración capaz de mantener una temperatura de hasta 0°C, todo ello mediante un equipo de frío exterior con circulación de agua fría a través de tubos de canalización instalados en el interior de la camisa o cámara de doble fondo de la cuba.



► elevadores ELE-300 y ELE-300 H

Tanto el modelo AM-352 como el modelo AM-802, pueden ir equipados opcionalmente con elevador hidráulico incorporado (modelo ELE-300 H) para carros standard de 200 litros o con elevador mecánico de columna (modelo ELE-300) para carros standard de 200 litros.

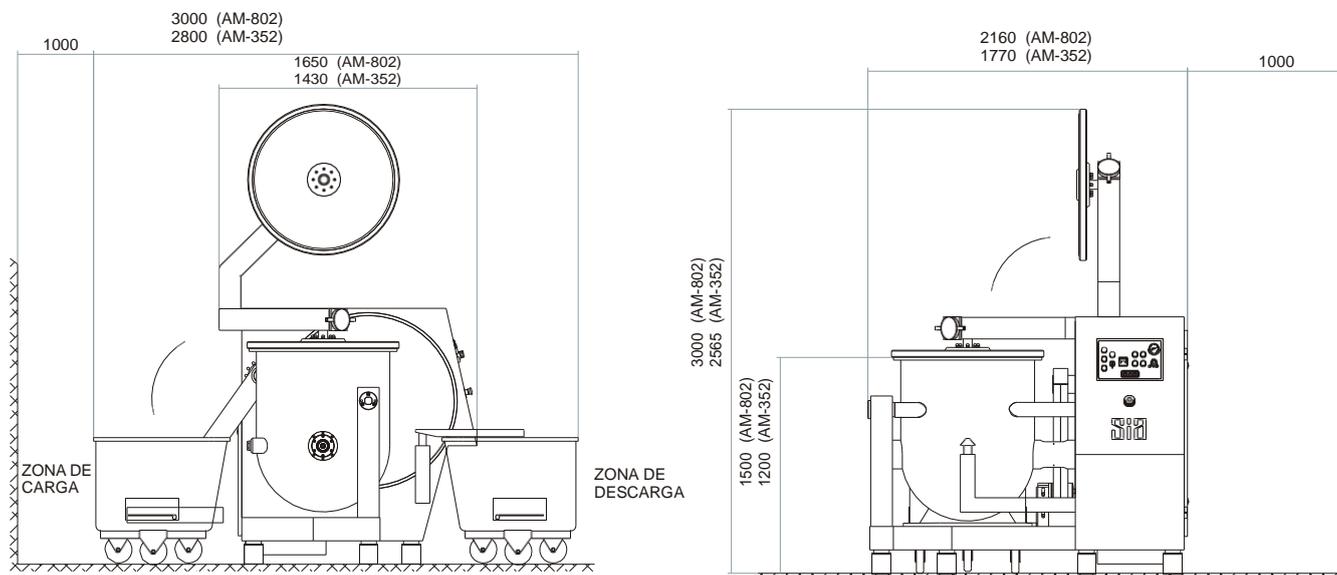


MODELOS AM-352 D Y AM-802

Amasadoras - Mezcladoras - Masajeadoras a vacío

MODELO	AM-352		AM-802	
	SERIE	OPCIONAL	SERIE	OPCIONAL
Capacidad de la cuba en litros	350 litros		800 litros	
Capacidad de la cuba en Kgs.	180/240 Kgs.*		400/540 Kgs.*	
Potencia Total KW./CV.	7,25/9,25		12,5/17	
Peso neto en Kgs. aprox.	900 Kgs.		1.500 Kgs.	
Peso bruto en Kgs. aprox.	1.025 Kgs.		1.675 Kgs.	
Dimensiones con embalaje (jaula de manera) (sin elevador)	2.050 x 1.600 x 1.750 mm. aprox.		2.350 x 1.900 x 2.100 mm. aprox.	
Separador de carne			Disponible	
Autómata programador de recetas en cuadro de mandos		Disponible		Disponible
Palas especiales para masajeado de jamón cocido y/o grandes trozos de carne		Disponible		Disponible
Vaso de decantación		Disponible		Disponible
Doble camisa o camara de la cuba		Para refrigerar o calentar el producto		Para refrigerar o calentar el producto
Control y regulador de temperatura de la pasta		Disponible		Disponible
Incorporación de aditivos en la cuba		Líquidos y gases		Líquidos y gases
Elevador de columna		Modelo ELE-300: mecánico, de columna, independiente de la máquina y para carros standard de 200 lts.		Modelo ELE-300: mecánico, de columna, independiente de la máquina y para carros standard de 200 lts.
Elevador hidráulico		Modelo ELE-300 H: solidario a la máquina para carros standard de 200 lts.		Modelo ELE-300 H: solidario a la máquina para carros standard de 200 lts.

* Capacidad aproximada en función del tipo de pasta.



www.sia-sl.com