



APLICADORA MANUAL DE MANTECA

LA APLICACIÓN DE MANTECA PARA UN ACABADO ÓPTIMO



APLICADORA MANUAL DE MANTECA MTK-1, MANFAC-1

En la fase final de la elaboración de muchos tipos de jamones y paletas curados es tradicional aplicar una capa de manteca. Ello es debido a diferentes motivos: eliminar la proliferación de ácaros, disminuir la tendencia a la desecación excesiva del producto, evitar crecimientos de mohos y finalmente dar un brillo y presentación más vistosa al producto. Nuestra máquina para aplicación de manteca u otros tipos de recubrimientos en jamones y embutidos ofrece la posibilidad de realizar esta labor de manera fiable y sencilla.

APLICADORA MANUAL DE MANTECA

LA APLICACIÓN DE MANTECA PARA UN ACABADO ÓPTIMO

La aplicación manual de manteca fundida en determinados productos es una operación laboriosa y peligrosa si no se controla correctamente la temperatura a la que se efectúa dicha operación. Esta máquina mantiene la misma temperatura durante todo su funcionamiento mientras con una pistola podemos ir aplicando la manteca a los productos.

- *Aspersión de la manteca mediante bomba neumática conectada a la red de aire comprimido de la propia fábrica.*
- *Calentamiento de la manteca mediante depósito con resistencias.*
- *Cuadro de mandos con termostato.*
- *Depósito con tapón y válvula para vaciado del mismo.*
- *Construcción en acero inoxidable AISI-304.*

<i>TIPOS</i>	<i>MTK-1</i>	<i>MANFAC-1</i>
Largo:	750 mm.	1050 mm.
Ancho:	520 mm.	810 mm.
Alto:	1.200 mm.	1.200 mm.
Peso:	40 Kg.	95 Kg.
Consumo eléctrico:	1,5 kW.	2 kW.
Consumo aire:	30 lts/h.	30 lts/h.
Presión aire:	6 kg/cm ²	6 kg/cm ²

