

FOMACO VOLTEADORA AUTOMÁTICA FG 750

FICHA TÉCNICA / FG 750

FG 750

FOMACO VOLTEADORA AUTOMÁTICA

La volteadora automática de FOMACO ha sido diseñada y construida para carros de carne estándares para ofrecer un proceso cuidadoso, eficaz y racional de mezcla de todo tipo de productos de carne y de avícola.



Al utilizar los carros estándares no se pierde tiempo en manipular el producto. Eso significa una producción más eficaz y un flujo de productos continuo. Gracias al diseño especial de la máquina se obtiene un manejo del producto muy cuidadoso, pero al mismo tiempo muy eficaz.

La FG 750 puede procesar productos de carne y de avícola con hueso y sin hueso. También ha mostrado buenos resultados en productos delicados como ensaladas etc. Sin embargo, en producciones de productos adobados, marinados y de barbacoa es donde la FG 750 demuestra sus ventajas.

Al introducir la volteadora de FOMACO en su línea de producción se va a obtener entre otras:

- Mejor producto
- Mejor distribución de la salmuera
- Mejor retención de la salmuera
- Mejor color de producto
- Mejor rendimiento
- Ahorro en gasto de manos de obra



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La máquina está fabricada en su totalidad en acero inoxidable.

Consumo:

Motor	1,5 CV	1,1 kW	Trifásico
Unidad de vacío	0,5 CV	0,37 kW	Trifásico
Bomba de vacío	BUSCH Modelo 010/118		



DIMENSIONES DE LA MAQUINA

	FG750/1 (1 Carro)	FG 750/2 (2 Carros)
Largo	1800 mm	2600 mm
Ancho	1860 mm	1860 mm
Altura	1800 mm	1800 mm
Peso	700 kg	1000 kg