

Máquina para la limpieza de rúmenes

Máquina para el lavado, escaldado y la limpieza de rúmenes, estómagos de cerdos, terneros y ovejas, tripas y lenguas de cerdo previamente escaldadas.



Fases:

1. Preescaldado del rumen a unos 70°C
2. Extender la arruga a mano
3. Con la máquina en funcionamiento, introducir de 6 a 8 rúmenes sin grasa para su escaldado y limpieza a una temperatura del agua de unos 62°C
4. Pasados unos 4-6 minutos sacar los rúmenes escaldados que estarán blandos y blancos, y enfriar en un baño de agua



Datos técnicos Data

Potencia

aprox. 15 rúmenes/hora

Duración del proceso

aprox. 4-5 minutos

Consumo de agua

aprox. 1,1 m³

Dimensiones

650 x 1000 mm

Peso

120 KG

Potencia conectada

Tensión de trabajo

400 V 3AC/N

Frecuencia

50 HZ

Motor

2,2 KW

Presión de agua

mín. 6 bar

Toma de agua

3/4"

Toma de agua fría