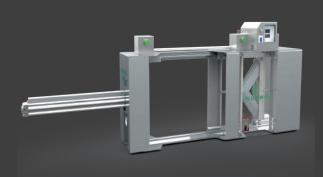




DESOPERCULADORA ELECTRO-NEUMÁTICA

APTA PARA CUADROS TIPO LAYENS



DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO: Este dispositivo, especialmente diseñado para operar con cuadros tipo Layens, está fabricado en acero inoxidable AISI 304 (grado alimenticio). Cuenta con un sistema de transmisión electro-neumática, encargado del acarreo de los cuadros, que es operado mediante dos pulsadores de marcha simultáneos. El sistema de calentamiento de las cuchillas y de los peines es eléctrico, mediante resistencias, y es comandado por un controlador electrónico que permite setear manualmente la temperatura de trabajo deseada, de manera independiente tanto para las cuchillas como para los peines. El equipo ofrece una capacidad operativa óptima de entre 400 y 600 cuadros por hora.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LARGO: 2.000 mm. ANCHO: 300 mm. ALTO: 600 mm. PESO: 45 Kg.

FASE/TENSIÓN: Monofásica-bifásica (220V)

CONSUMO: 11 amperes

CAPACIDAD DE TRABAJO: entre 400 y 600 cuadros/hora

MARCA: INDERCO MODELO: DAEL

FUNCIÓN: Cortar el opérculo excedente del panal para facilitar la salida de la miel contenida en su interior.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO: Los cuadros se introducen manualmente en la guía del equipo por su parte frontal y, gracias a su sistema de transmisión electro-neumática, son acarreados entre dos cuchillas enfrentadas, calentadas por resistencia eléctrica. Las cuchillas cortan el opérculo de las dos caras del cuadro a la vez. Luego, los cuadros se derivan hacia dos peines enfrentados de acero inoxidable, calentados por resistencia eléctrica, cuya función es cepillar ambas caras del cuadro y separar el opérculo que aún pudiera contener, asegurando un desoperculado mucho más eficiente. Una vez concluido este proceso, los cuadros son expulsados por el lateral derecho del equipo, desde donde son retirados para su colocación en el extractor de miel.





El equipo descripto en la presente Ficha de Producto cumple con las Directivas 2006/42/CEE, 2006/96 CEE y 2004/108/CEE, lo que lo hacen apto para su comercialización y operación dentro

INDERCO S.A. Ruta Nac. 205 Km. 183,5 CP 7260 - Saladillo (BA) - ARGENTINA Tel. (+54) 2344 453.504

E-mail: inderco@speedy.com.ar Website: www.inderco.com.ar

