



PRENSA DE OPÉRCULO (MC)



DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO: Este dispositivo está fabricado en acero inoxidable AISI 304 (grado alimenticio) y opera gracias a un motor eléctrico de 2HP y tensión trifásica a 380V (existe variante, a pedido del comprador, con motor monofásico a 220V). Posee un controlador electrónico de velocidad de rotación del sistema de compresión, y cuenta con un tablero de comando con protecciones eléctricas. Su performance es de hasta 300 cuadros/hora. El equipo incluye, además, una base de apoyo para Desoperculadora INDERCO®, y se comercializa acompañado de 1 (una) pala de acero inoxidable para empuje de opérculo y de 1 (un) recipiente de acero inoxidable para recolección de cera.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LARGO: 1.200 mm.

ANCHO: 1.200 mm.

ALTO: 700 mm.

PESO: 115 Kg.

FASE/TENSIÓN: Trifásica (380V) - monofásica (220V)

POTENCIA: 2HP

CAPACIDAD DE TRABAJO: hasta 300 cuadros/hora

MARCA: INDERCO

MODELO: PRMC

FUNCIÓN: Tratamiento del opérculo para separación de cera y miel, mediante compresión y sin aplicación de temperatura.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO: El opérculo resultante del proceso de desoperculado cae desde la Desoperculadora hacia la malla de filtrado que posee la Prensa de Opérculo en su parte superior. En esta malla perforada de acero inoxidable se efectúa una primera separación de cera y miel, por medio de gravedad. El opérculo restante es empujado manualmente mediante el uso de una pala de acero inoxidable hacia una boca de entrada en cuyo interior se encuentra el tornillo sinfín de paso progresivo, que arrastra y comprime el opérculo para efectuar la separación final de la miel y de la cera. La cera, comprimida por el sinfín, sale al exterior en estado sólido a través de una boca de salida de calibre regulable situada en su extremo, mientras que la miel cae por gravedad hacia una fosa recolectora. Este método de tratamiento del opérculo es efectuado sin la intervención de temperatura, y de manera continua.



El equipo descrito 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 del ámbito de la Unión Europea.

