

MACHINE À FORMER LES BROCHETTES

Technologie PALGA brevetée

Système semi-automatique

Embrocheur EP100

CAPACITE MACHINE = de 45 à 200 kg/heure*

Système Semi-Automatique pour la fabrication de brochettes à destination des transformateurs de viandes, volailles et poissons (ateliers de préparation LS et GMS...)

Les principaux avantages du système :

- Gain de temps de production considérable.
- Abaissement du prix de revient par l'utilisation de différentes matières premières.
- Produits finis d'aspect et de qualité irréprochables.
- Excellente tenue sur piques en bois.
- Modularité du produit fini en taille et composition.
- Zéro déchet.

Contenance :

7 kg (environ 7 litres d'ingrédients)

Longueur d'ingrédients :

entre 110 et 185 mm

Longueur des piques en bois :

entre 140 et 250 mm

Equipement :

1 embrocheur, 1 bac monobloc en inox 304L, 1 plastique supérieur, 1 plastique inférieur, 1 couteau de sécurité, 1 bloc de chargement, 1 faisceau complet.



Nbre brochettes	Calibre	Poids pure viande (env.)
-----------------	---------	--------------------------

64	24 x 24 mm	50 à 110 g
49	27.5 x 27.5 mm	65 à 140 g
36	31 x 31 mm	85 à 180 g
25	38 x 38 mm	125 à 270 g

Utilisation :

1. Remplissage du bac avec 7 kg d'ingrédients divers
2. Compactage des ingrédients
3. Embrochage automatique dans bac monobloc
4. Découpe manuelle au couteau
5. Démoulage manuel (mécanique recommandé : voir fiche options)

Caractéristiques techniques :

Energie : Air comprimé 6 bars consommation 1m³/h

Dimensions : L. 0,59 x l. 0,57 x H. 1,36 m. Poids : 80 kg.

Bac monobloc inox 304L-Vérin pneumatique-Vérouillage du bac en partie haute.

Embrochage pneumatique avec faisceau de tubes + tiges ejectrices.

Piques éjectées à 100 % - tiges ejectrices adaptables.

Accessibilité facile pour opérations de lavage et maintenance.

Conforme aux normes CE,

OPTIONS (voir fiche annexe) :

- Toutes autres dimensions, carrées, rectangulaires...
- Démoulage mécanique.
- Chariot de lavage.

* Les cadences s'entendent: temps/cycle machine - Il est entendu que le personnel et le nombre de bacs doivent être suffisants pour approvisionner la machine convenablement.

PALGA
FOOD PROCESS
International

Z.I Courtine Ouest, BP 50937

485, route des Rémoleurs

84091 AVIGNON Cedex 9 - France

Tél. 33 (0)4 90 14 27 27 - Fax. 33 (0)4 90 14 27 20

Email. Palga2@wanadoo.fr www.palga.com

