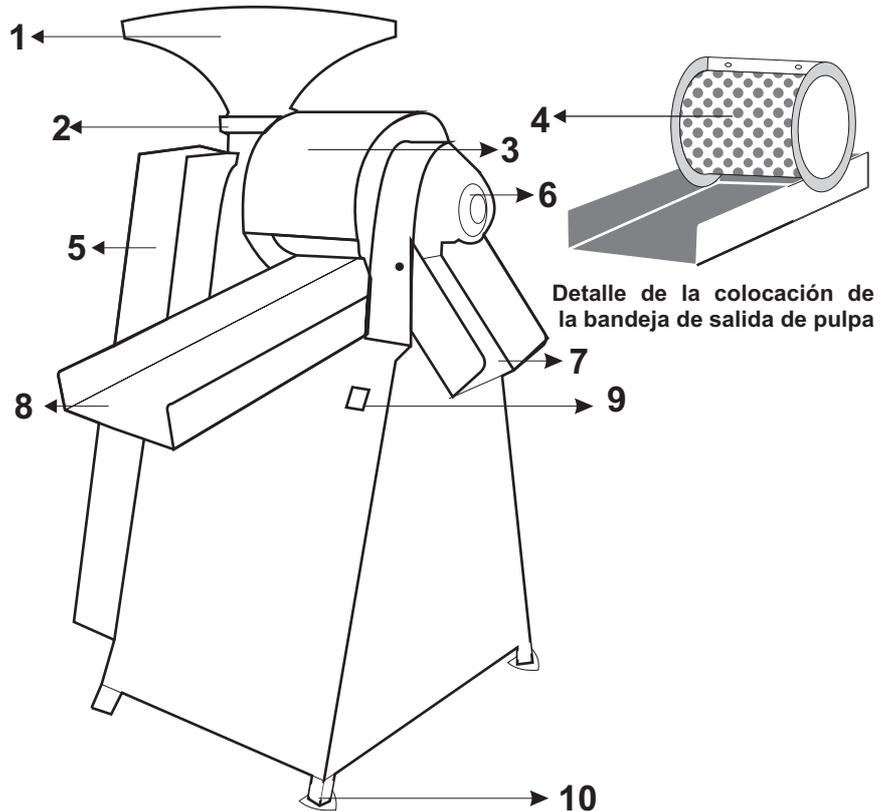


Características:

- Capacidad : 200 Kg/ hora
- Elaborada en acero inox. 304
- Motor : 1 h.p.
- Consumo : 1.500 wats.
- Tensión : 110 ó 220 Volt.
- Es Despulpadora, trozadora, licuadora y refinadora.
- Dos tamices para toda fruta
- No parte la semilla
- No desperdicia la fruta



Partes de la despulpadora:

- 1-Tolva
- 2-Abrazadera
- 3-Tapa
- 4-Tamiz
- 5-Protector de correas
- 6-Chumaceras
- 7-Salida de desechos
- 8-Salida de pulpa
- 9-Interruptor
- 10-Patas anclaje

Partes de Recambio:

- 1- Rodamiento tipo pedestal 5/8"
 - 1- " " " Ojo 5/8"
 - 1- Correa caucho tipo "A" de 31"
 - 2- Poleas tipo "A" 5/8" x 2.5" (de un canal)
 - 1- Retenedor de caucho de 17 x 29 mm
 - 3- Paletas de caucho atóxico 11x3.5cm.
- Tornillos en acero Inox.:
Varios en 3/16" y 1/4". 2 templetes 5/16"



Despulpadora de frutas Ref. 200

Instalación y recomendaciones

- Coloque la despulpadora sobre una estiba ajustando con dos tornillos en las patas laterales; deje libre las otras dos para inclinar la maquina cuando sea necesario (en las frutas de semilla frágil como el maracuyá inclinarla un poco para convertirla en semihorizontal y permitir un paso mas rápido de la fruta).
- La bandeja de salida de la pulpa debe proyectarse hacia el frente (Donde se encuentra la placa COMEK) . debe entrar suave y apoyarse pasando el tornillo templete por el hueco de la bandeja. (Observe gráfico)
- Use el Tamiz No. 1 (agujero grande) para despulpar la frutas de semillas grande, también para trozar o licuar frutas.
- El tamiz No. 2 para frutas de semilla pequeña y para refinar cualquier pulpa.
- Encienda la maquina y después agregue la fruta a la tolva.
- Para hacer cambio de tamiz suelte los dos tornillos y los dos templetes laterales (tornillos largos)
- Para asear el equipo agregue suficiente agua poniendo el motor en marcha, tambien puede quitar la tolva, la bandeja y el tamiz para desinfectar.
- La tapa del tamiz debe estar siempre ajustada
- Si es necesario impulse la fruta con un pilón de madera