

PRENSA L1-3D



La prensa L1-3D marca Mainali está diseñada para prensar tanto productos curados des-huesados como congelados. El perfecto sistema de masaje y prensado permite conferir una forma homogénea del producto, lo cual es idóneo para aumentar los rendimientos y la productividad en los procesos posteriores.

Cabe destacar el uso de materiales de alta calidad que prologan considerablemente la vida útil de la máquina. Entre éstos, resalta el chasis construido en su totalidad en acero inoxidable así como también los pistones de máxima calidad con vástagos en acero inoxidable.

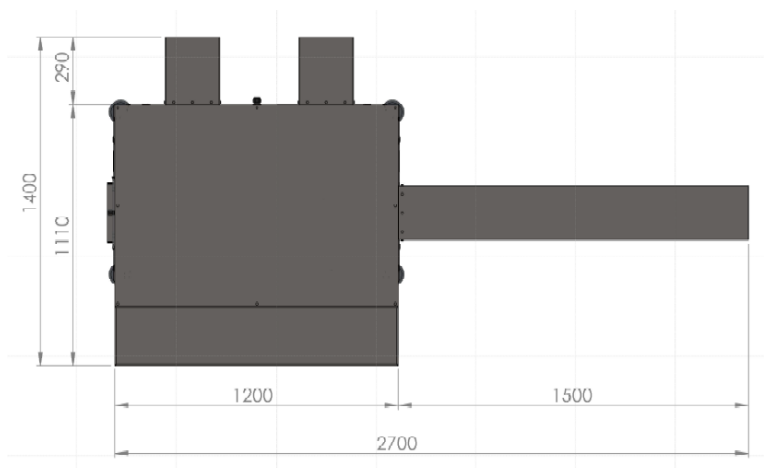
A nivel técnico, la máquina se compone de dos pistones superiores y dos traseros con distribuidor de paletas así como de un pistón lateral con funcionamiento a presiones variables y otro de compuerta con regulación de velocidad.

El uso de la máquina es realmente sencillo, puesto que el operario únicamente ha de presionar un botón. Además, la prensa L1-3D goza de un diseño ergonómico con una altura de carga perfecta para el operario, lo que junto con las barreras de seguridad integradas en el chasis maximiza la comodidad y seguridad para el trabajador.

Se trata de una máquina versátil gracias al sistema de moldes fácilmente intercambiables en función del producto a prensar. Existe también la posibilidad de personalizarla incorporando un cargador de moldes de jamón y paleta así como el desmoldeador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Motor	7,5 kW
Dimensiones	2700x1400x2000mm
Presión máxima	150 bar
Peso	2000kg



Long life technology.

Mainali.com info@mainali.com

+34 972 460 476

Les serres, 22, 17244, Cassà de la Selva