## **PRENSA 3D**





La PRENSA 3D compuesta por 3 grupos de pistones ha sido diseñada para prensar alimentos curados o congelados deshuesados, temperatura entre -12°C y 0°C.

Su sistema de prensado permite conseguir una forma homogénea del producto, perfecta para aumentar el rendimiento y la productividad en los siguientes procesos.

Con las tres dimensiones de prensado es capaz de dar forma a los productos por tres lados, pudiendo así dar una forma regular a cualquier producto.

Fabricada con materiales de alta calidad, lo que prolonga extraordinariamente la vida útil de la máquina. Entre ellos destaca el chasis fabricado íntegramente en acero inoxidable y los pistones con vástagos de acero inoxidable.

Esta máquina dispone de un PLC con pantalla táctil para poder controlar tiempos de prensado, masajes, recetas, estadísticas...

La PRENSA 3D ofrece la máxima seguridad y fiabilidad a través de barreras fotoeléctricas totalmente integradas en el interior del chasis, están protegidas contra golpes y agua.

Fabricamos moldes a medida con estructuras rígidas y fijas de acero inoxidable e interiores de plásticos especiales con certificado FDA intercambiables para los diferentes formatos.

Además, la Prensa 3D tiene un diseño ergonómico con el cargador alto perfecto para el operador, que junto con las barreras de seguridad integradas en el chasis asegura la máxima facilidad de trabajo y seguridad.





## **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**POTENCIA DEL MOTOR: 7,5 kW** 

DIMENSIONES: 2700x1400x2000mm

PRESIÓN MÁXIMA: 150 bar

PESO: 2000kg

**POTENCIA ELÉCTRICA 15kW** 

Funcionamiento electro-hidráulico

Potencia del motor: 15kW

Dimensiones: Según dibujo

Velocidad entre 4 y 8 prensados/min.









