



## EQUIPO COMPLETO PARA EXTRACCIÓN DE MIEL (PRESS-E20)



**DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO:** El equipo completo PRESS-E20 está construido en acero inoxidable AISI 304 (grado alimenticio). La prensa posee una malla de acero inoxidable para filtrado de opérculo, y un sistema de sinfín motorizado para separación de miel y cera por medio de compresión continua. El sinfín está impulsado por un motorreductor eléctrico independiente de 2HP, comandado por un variador electrónico de velocidad a tensión monofásica/bifásica (220V) (existe una opción trifásica a 380V a elección del operador). El extractor posee un eje vertical, de giro radial, con capacidad para 20 cuadros, impulsado por un motor eléctrico de 1/2HP, comandado por un variador electrónico de velocidad independiente al de la prensa. Su capacidad de trabajo es de hasta 100 cuadros por hora. Se comercializa acompañado de 1 (un) recipiente recolector de cera prensada y se ofrece - de manera opcional y no incluida en su valor - 1 (un) cuchillo eléctrico manual.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LARGO: 1.450 mm.

ANCHO: 1.250 mm.

ALTO: 1.000 mm.

FASE/TENSIÓN: Monofásica/bifásica (220V) - trifásica (380V)

POTENCIA: 2HP (Prensa) + 1/2HP (Extractor)

CAPACIDAD DE TRABAJO: hasta 100 cuadros/hora

MARCA: INDERCO

MODELO: PRESS-E20

FUNCIÓN: Combina dos funciones en un mismo equipo: a) Prensado del opérculo resultante del desoperculado, para separar la miel de la cera; y b) Extractado, mediante el centrifugado de los cuadros, para extraer la miel restante.

**DESCRIPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO:** El operador efectúa el desoperculado. El opérculo resultante cae dentro de una prensa que separa la miel de la cera a través de un proceso de prensado. La miel vierte hacia afuera del equipo, por una pendiente que posee el fondo de la máquina. La cera sale comprimida hacia una bacha situada en el exterior, en forma de tiras rectangulares compactadas (pellets). A medida que el operador efectúa el desoperculado, va colocando los cuadros dentro del extractor de eje vertical y giro radial. Una vez reunidos 20 (veinte) cuadros, se inicia el ciclo de centrifugado. La miel cae al fondo del extractor, juntándose con la miel resultante del proceso de prensado. Se procede de esta forma hasta completar el volumen diario de trabajo previsto.



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.

