



INCALFER
TECNOLOGIA PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS



CORTADOR MPA

Desenvolvido para o corte preciso de fatias transversais finas de produtos alongados tais como banana, mandioca, cenoura e produtos similares. Composto de um disco porta facas de eixo vertical, montado numa estrutura móvel para posicionar sobre o fritador. Alimentação manual por quatro bocas de carga. Sistema que resolve o problema do empastamento das facas provocado pelos sucos das bananas. Regulagem da espessura das fatias mediante a troca dos discos porta facas. Construção em aço inoxidável e plásticos sanitários.



MPA



Detalhe da Lâmina

CARACTERÍSTICAS	MPA
Dimensões	800 x 1100 x h1400 mm
Peso	115 kg
Potência	1,2 kw
Produção	300 a 800 kg/h



DESCASCADORES

Os descascadores abrasivos **INCALFER** são utilizados para batata, cenoura, beterraba, chuchu, cebola e demais hortaliças.

A homogeneidade no descascado, trato delicado dos produtos e mínimo desperdício são princípios básicos de funcionamento.

O grão abrasivo de cada equipamento é determinado de acordo ao produto a processar e as necessidades específicas de cada cliente.

As superfícies abrasivas possuem longa vida útil. Existem vários modelos para diferentes capacidades de produção.



P60



P85

Os modelos **P60** e **P85** têm um corpo cilíndrico e um disco giratório inferior com abrasivo com um sistema de acionamento superior que evita a entrada de água no motor.

Opcionalmente é possível automatizar as comportas de carga e descarga do produto. Construção em aço inoxidável.

CARACTERÍSTICAS	P60	P85
Dimensões	800 x 1100 x h 1550 mm	1000 x 1250 x h 1850 mm
Peso	145 kg	210 kg
Potência	1,5 kw	2,25 kw
Produção	1000 kg/h	2000 kg/h



DESCASCADORES DE ROLOS

Os modelos **DR** têm rolos abrasivos horizontais para gerar o descasque dos produtos.

O grão abrasivo de cada equipamento é determinado de acordo ao produto a processar e as necessidades específicas de cada cliente.



DR

Os modelos **DRH** são equipados com um helicóide sobre os rolos abrasivos que gera o avanço dos produtos no equipamento, com velocidade regulável para determinar o tempo de descasque ideal de forma automática.



DRH

CARACTERÍSTICAS	DR	DRH
Dimensões	780 x 1720 x h 1250 mm	1100 x 3000 x h 2100 mm
Peso	235 kg	580 kg
Potência	1,5 kw	2,25 kw
Produção	600 kg/h	2500 kg/h



CORTADOR CONTÍNUO MCJ

Os equipamentos modelo **MCJ** cortam fatias lisas ou onduladas, batata palha e ralados de todo tipo de frutas, legumes e hortaliças (batata, cenoura, tomate, beterraba, alho, cebola e produtos similares). Fatiador centrífugo de faca fixa, para corte de fatias, com regulador micrométrico da espessura até o máximo de 12 mm na versão standard.

Um porta facas adicional permite o corte de batata palha e ralados em geral.

Alimentação a granel de forma contínua. Construção em aço inoxidável, alumínio e materiais sanitários.

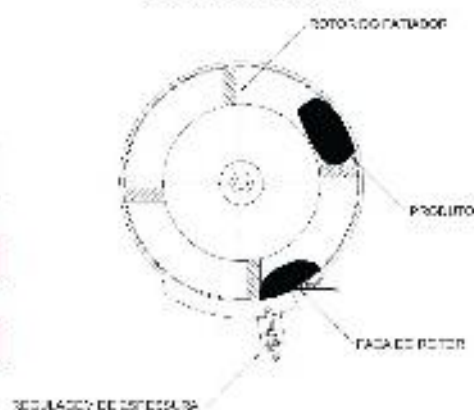
A alta produção e qualidade de corte colocam estes equipamentos como ideais para trabalhar em linhas contínuas de batatas fritas, conservas, desidratados, congelados, legumes e outros alimentos em geral.



MCJ

CARACTERÍSTICAS	MCJ
Dimensões	700 x 900 x h 1600 mm
Peso	110 kg
Potência	1,5 kw
Produção	1500 Kg/h

PRINCIPIO OPERATIVO





LINHA CONTÍNUA DE LEGUMES



Sistema formado por vários equipamentos que combinados uns com outros permitem efetuar vários processos de forma contínua.

Inicialmente composto por um **DOSADOR HELICOIDAL** ou uma **ESTEIRA DE ABASTECIMENTO**, que tem a função de receber os produtos dos sacos, caixas ou bags e abastecer de forma contínua a **DESCASCADORA ABRASIVA**, de rolos horizontais ou por um sistema de disco inferior giratório. Após o descasque os produtos são inspecionados em uma **ESTEIRA** ou **MESA DE SELEÇÃO**, e repassados manualmente pelos funcionários para retirar imperfeições e melhorar a aparência. Em sequência os produtos serão cortados em cubos, rodela, palitos, ralados ou outros formatos, dependendo da necessidade final.

Os produtos cortados, poderão passar em forma contínua e automática por equipamentos para efetuar a lavagem com banho em antioxidantes ou sanitizantes. Após a secagem ou centrifugação os mesmos poderão ser embalados.

As linhas contínuas da Incalfer sintetizam a melhor aplicação da tecnologia moderna de processos contínuos, adaptados as necessidades produtivas e as possibilidades econômicas dos processadores de vegetais brasileiros. O projeto modular e a grande variedade dos equipamentos disponíveis permitem configurar a linha ideal para cada aplicação.

Os equipamentos são construídos em aço inoxidável, de forma robusta e possuem mínima manutenção.



INCALFER SRL
Andrés Barranta 2359
B1878 DLU Quilmes - Bs.As. - Argentina
Tel./Fax: (54-11) 4-224-8515
E-mail: info@incalfer.com
www.incalfer.com



INCALFER MAQUINAS ESPECIAIS LTDA. - EPP
Rua Cedília, 147 - Vila Esperança
Cep 03651-040 - São Paulo - SP - Brasil
Fone/Fax: 11-3296-7700
E-mail: incalfer@incalfer.com.br
www.incalfer.com.br