



INCALFER

TECNOLOGIA PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS



LAVADORAS

As lavadoras Incalfer solucionam o difícil problema que representa a lavagem de vegetais de folhas, frutas, hortaliças e demais alimentos inteiros ou cortados, assegurando uma lavagem profunda e confiável, que permite cumprir com as mais exigentes normas sanitárias. O sistema de lavagem dos modelos **HN**, assegura o tratamento delicado exigido em produtos tais como alface, agrião, rúcula, couve, etc.



LV-P

Tanto a intensidade como o tempo da lavagem são reguláveis. Todos os modelos têm a possibilidade de incorporar dosadores de sabão, cloro, bactericidas, branqueadores ou ozônio.

O Sistema de Filtragem Múltipla garante a separação de partículas pequenas e insetos.

Os modelos **HF** têm um excelente resultado para lavagem de batata cortada separando o amido para melhorar a fritura e também para a lavagem de vegetais cortados com antioxidantes para aumentar a sua vida útil.

Os modelos **LB** formam borbulhas de ar para gerar turbulência. Sistema de filtragem contínua.

As esteiras plásticas de saída para retirada dos produtos lavados permitem a passagem da água contribuindo com a filtragem e a separação de insetos e impurezas.

Fabricamos o modelo **LV-P** para pequenas produções por batelada, que pode ser utilizado para lavagem de vegetais ou batata cortada. A construção em aço inoxidável garante uma longa vida útil dos equipamentos.



HN510

CARACTERÍSTICAS	LV-P	HN510	LB670	HF600
Dimensões	750 x 1400 x h 1600 mm	750 x 3250 x h 1750 mm	1000 x 3500 x h 1350 mm	760 x 4300 x h 2000 mm
Peso	140 kg	265 kg	325 kg	418 kg
Potência	1,1 kw	2,6 kw	4 kw	4,12 kw
Produção	100 a 200 kg/h	200 a 500 kg/h	200 a 600 kg/h	200 a 600 kg/h



CORTADORES DE VEGETAIS DE FOLHAS



MMT 170

Os cortadores **MMT** são equipamentos versáteis, capazes de cortar, em forma transversal, a mais ampla variedade de vegetais de folhas em tiras de espessura regulável.

O modelo **MMT** foi especialmente desenvolvido para vegetais de folhas como: couve, alface, acelga, escarola, repolho, etc.

O método de corte permite também obter excelentes resultados em pepinos, cenouras, aipo, vagem e pimentão.

Estes cortadores se caracterizam por sua alta produção, excelente qualidade de corte, facilidade de limpeza e mínima manutenção.

PRINCÍPIO OPERATIVO:

Os produtos são colocados sobre a esteira inferior que os transporta até uma esteira superior. As duas transportam os produtos até o setor de corte onde as facas que giram em alta velocidade efetuam o corte em tiras de espessura regulável, mediante a variação das velocidades relativas das esteiras e das facas.



MMT

CARACTERÍSTICAS	MMT	MMT170
Dimensões	700 x 1400 x h 1350 mm	590 x 1040 x h 1010 mm
Peso	231 kg	170 kg
Potência	1,5 kw	1,5 kw
Produção	200 a 800 kg/h	200 a 500 kg/h



CENTRIFUGADORAS

Equipamento especialmente desenvolvido para extração superficial da água dos alimentos. Cesto móvel para carga e descarga do produto. Sistema auto centrante que elimina a trepidação do equipamento. Aceleração e desaceleração gradual do cesto para não danificar os alimentos. Painel de comando com inversor de frequência para variar a velocidade, dependendo do produto a ser processado, freio eletrônico, temporizador eletrônico para desligamento automático, alarme sonoro e tampa de segurança.



CE350

O modelo **CE350** possui um cesto extraível de aço inoxidável reforçado, adequado a centrifugação de produtos pesados como batata, cenoura, beterraba, etc.



CE410

O modelo **CE410** incorpora um cesto plástico mais leve para facilitar o manuseio quando é necessário centrifugar grandes quantidades de vegetais de folhas.

Construção em aço inoxidável.

CARACTERÍSTICAS	CE350	CE410
Dimensões	693 x 1032 x h 711 mm	624 x 900 x h 757 mm
Peso	138 kg	122 kg
Potência	0,75 kw	0,75 kw
Produção	100 a 300 kg/h	100 a 300 kg/h



MESAS E ESTEIRAS

As MESAS e ESTEIRAS DE SELEÇÃO da **INCALFER** são equipamentos que se adaptam às necessidades de cada processo produtivo.

Construção em aço inoxidável e materiais sanitários.



MESA RETROILUMINADA

Para inspeção visual e controle de qualidade das folhas na etapa final do processo. Parte superior construída em placas de acrílico fosco e esteira de plástico translúcido central motorizada, que transporta os produtos selecionados para o processo posterior de forma contínua.

Iluminação, de baixo para cima, com lâmpadas fluorescentes protegidas por blindagem apropriada.

Construção em aço inoxidável e materiais sanitários.





LINHA CONTÍNUA PARA LAVAGEM DE VEGETAIS DE FOLHAS

Sistema de lavagem formado por 3 lavadoras contínuas em sequência que geram o processo ideal para a lavagem de vegetais de folhas:

1º Lavagem com detergentes especiais para facilitar a remoção de partículas aderidas nas folhas como: terra, areia e insetos.

2º Enxague, para remoção do sabão.

3º Sanitização dos vegetais, mediante a utilização de sanitizantes especiais, cloro, ozônio, etc. Cada equipamento efetua o turbilhonamento, através de jatos injetores de água formando um movimento helicoidal que separam a terra e a sujeira das folhas enquanto produzem o avanço do produto. Regulagem de fluxo para controle da pressão para redução ou aumento do turbilhonamento dependendo do produto a ser processado. O equipamento possui um Sistema de Filtros para separação de partículas pequenas e insetos formado por filtros individuais e separados para garantir a máxima filtragem, de acordo ao seguinte detalhe:

- Filtro por decantação centrifuga na parte inferior do setor de lavagem para separação de partículas e insetos pesados.
- Filtro para separação de partículas e insetos flutuantes, na parte superior do equipamento.
- Filtro de tela perfurada para separação de todo tipo de partículas e insetos de até 1,8 mm, mediante tela de chapa perfurada que filtra 25 vezes/hora a totalidade da água durante o processo de lavagem.
- Filtro de Discos, que filtra 25 vezes/hora a totalidade da água separando todo tipo de impurezas e insetos (incluindo pulgões) de até 130 micras.

Esteira plástica de saída para a retirada do produto lavado que permite a passagem da água contribuindo com a filtragem e separação de insetos e impurezas.

As linhas contínuas da INCALFER sintetizam a melhor aplicação da tecnologia moderna de processos contínuos, adaptados as características de produção e 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.

Normalmente uma linha de vegetais de folhas se compõe de esteiras ou mesas de seleção, lavadoras, cortadoras e centrífugas.

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



INCALFER SRL
Andrés Baranda 2359
B1878 DLU Quilmes- Bs. As. - Argentina
Tel./Fax: (54-11) 4224-8515
E-mail: info@incalfer.com
www.incalfer.com



INCALFER MAQUINAS ESPECIAIS LTDA. - EPP

Rua Cecília, 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