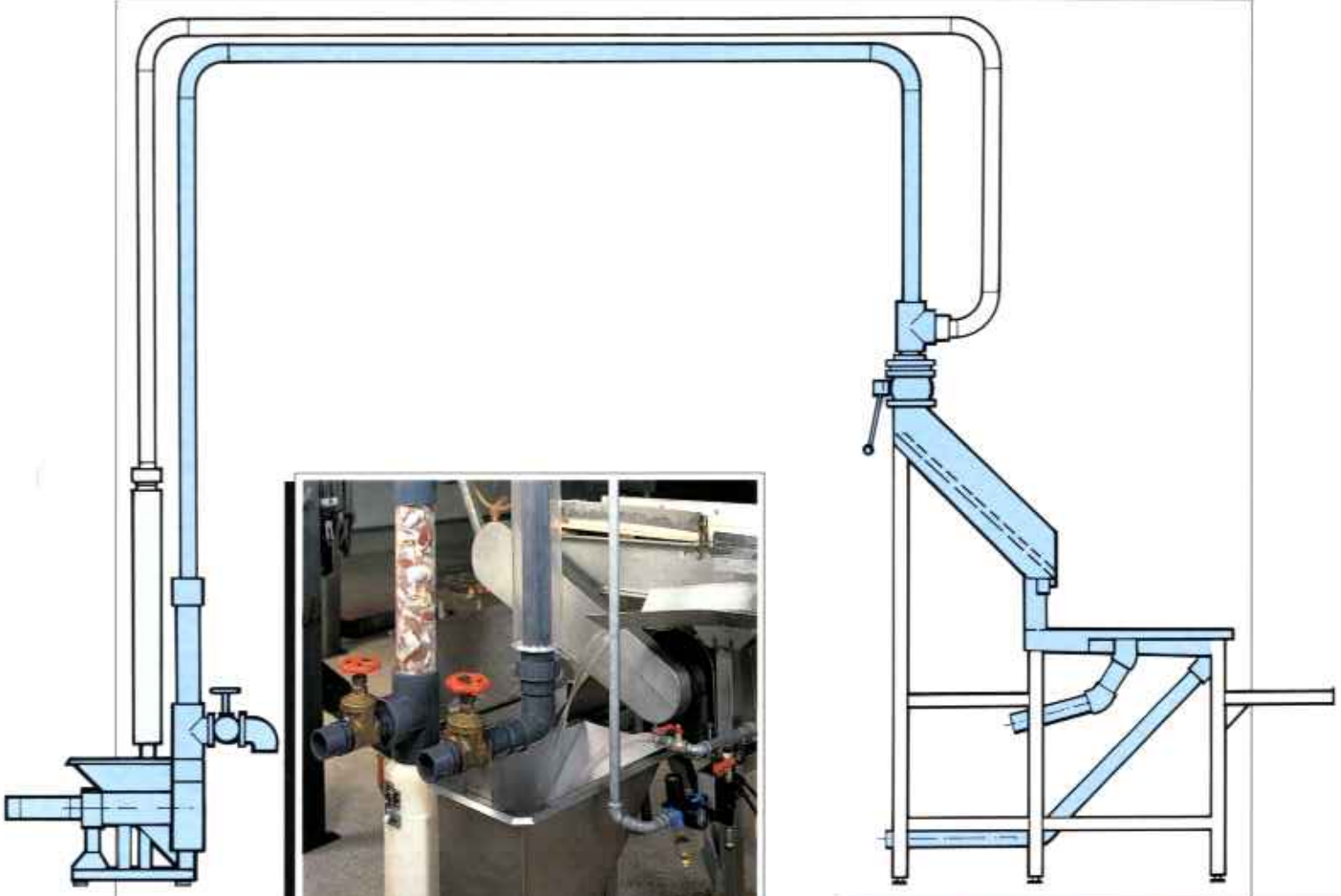




Stork PMT B.V.



Este sistema de bombeo transporta los menudillos y los cuellos empleando agua como vehículo, a través de un circuito tubular cerrado desde la sección de eviscerado a la sección de refrigeración o de clasificación y empaquetado. Se trata de un sistema cerrado, provisto de una tubería de retorno, a través de la cual se limpia automáticamente el circuito después de la producción.

Este sistema es completo y consta de:

- Bomba
- Tuberías de transporte
- Tamiz separador de agua
- Mesa colectora y de clasificación
- Refrigeración: refrigeradores de tornillo o refrigeración en línea
- Sistema automático de limpieza



Bomba GP-3B



Bomba GP-3BR

Ventajas

- Todos los menudillos y cuellos pueden ser transportados automáticamente de una manera sencilla a cualquier lugar del matadero.
- Además de menudillos y cuellos, también se puede transportar grasa abdominal.
- El producto se puede transportar a largas distancias (hasta 75 m).
- Ocupa muy poco lugar (las tuberías se pueden sujetar al techo y no constituyen ningún obstáculo en la sección de eviscerado).
- El producto se puede colocar directamente a la altura de trabajo idónea.
- El producto no sufre daños durante el bombeo.
- Es un sistema cerrado e higiénico con un dispositivo automático de limpieza.
- Si se considera necesario, se puede refrigerar el producto durante el transporte.

Funcionamiento

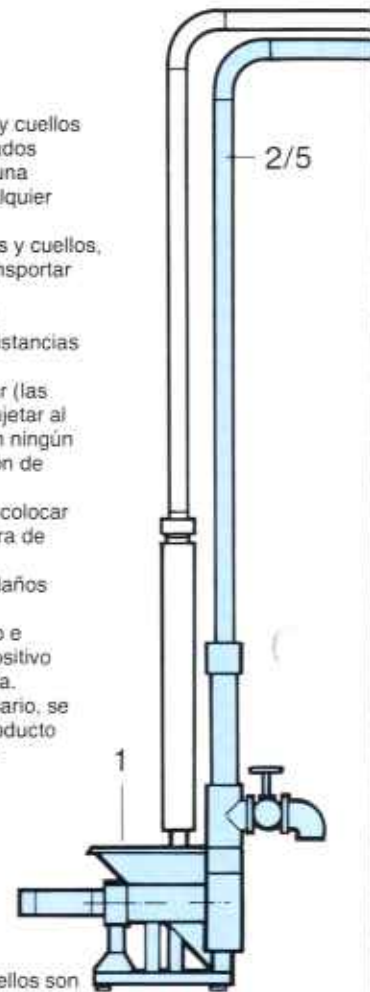
Los menudillos y los cuellos son transportados directamente o a través de canaletas al depósito colector de la bomba. La bomba transporta el producto al lugar deseado del matadero, donde van a parar a las mesas de clasificación y faenado o bien es descargado en un refrigerador de menudillos.

Los menudillos y los cuellos no sufren ningún desperfecto durante el bombeo, ya que no pasan por ningún componente giratorio. El transporte se realiza aspirando e impulsando el producto con un pistón accionado por un cilindro neumático.

Dos tipos de bombas

La bomba Stork y el depósito colector de menudillos y cuellos forman un solo conjunto. Por sus limitadas dimensiones, estas bombas se pueden trasladar fácilmente de un lugar a otro. Hay dos modelos:

Tipo GP-3B: Para transportar mollejas, corazones, cuellos y grasa abdominal de pollos y gallinas, y corazones y grasa abdominal de pavos y patos. Se puede suministrar una bomba especial para el transporte de mollejas y cuellos de pavos y patos.



Tipo GP-3BR: Para transportar higados y grasa de pollos, gallinas, patos y pavos. El colector va provisto de una rejilla especial para la evacuación del agua de transporte utilizada y, si es necesario, para la alimentación de agua nueva de transporte, refrigerada o no. De esta manera se transportan los higados con un consumo mínimo de agua.

Tamiz separador de agua

Este tamiz se emplea para separar al final del transporte el producto y el agua, de modo que el producto llegue en seco a la mesa de clasificación de menudillos para el control y tratamiento posteriores. El separador de menudillos se puede suministrar con o sin mesa de clasificación de menudillos.

Mesa de clasificación de menudillos

Es una plancha de faenado grande y perforada, que permite la fácil evacuación de la grasa que se desprenda. A través de un fondo cerrado se descarga el agua de transporte. Además, la mesa lleva a ambos lados un dispositivo de evacuación, por el que se pueden descargar los menudillos.

Enfriamiento en refrigeradores de menudillos o en línea

Hay dos formas de refrigerar el producto:

- Utilizando agua helada como medio de transporte: ésta es la refrigeración "en línea". Desde la tubería de transporte los menudillos van a parar a la mesa de clasificación.
- Conduciendo los menudillos primero a un refrigerador de menudillos y luego separándolos.

En la refrigeración en línea, según la temperatura final de los menudillos que se desee, habrá que dosificar más o menos agua refrigerada y, si es necesario, se podrá alargar el tiempo de transporte.

Lavadora de menudillos

Para lavar los menudillos y los cuellos se ha incorporado al programa una lavadora especial de menudillos, que consta de un tambor giratorio perforado, en el se aplica agua a los menudillos por medio de rociadores.

Limpieza e higiene

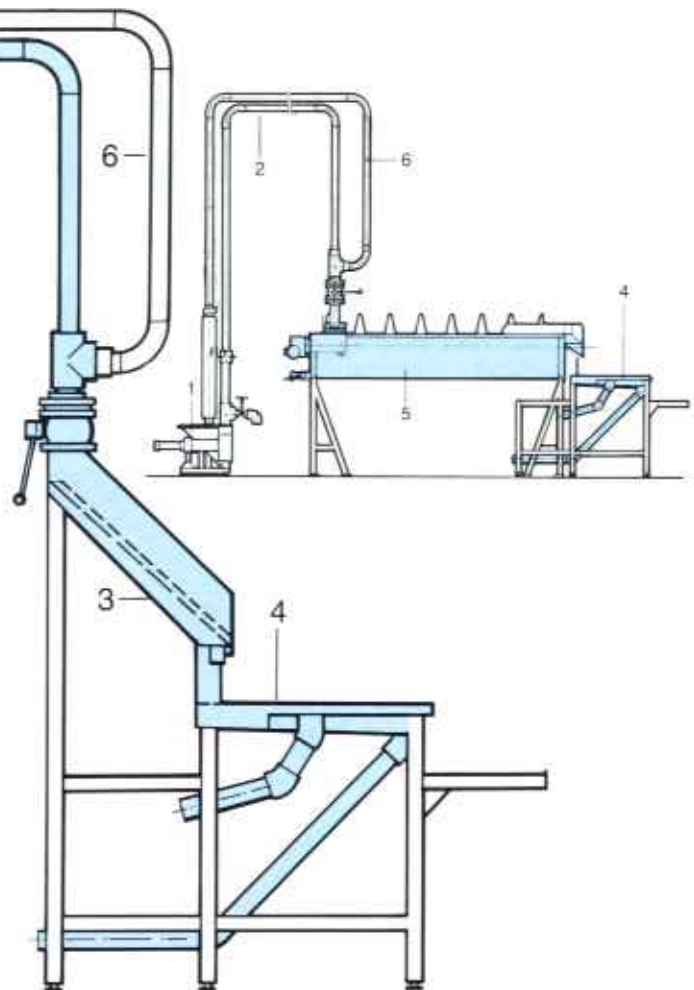
El sistema de bombeo lleva una tubería de retorno que permite hacer circular agua con detergente para limpiar las tuberías. Con vista a esto, el sistema va provisto de tuberías dobles y de una válvula al final del sistema. La temperatura máxima del agua de limpieza es de 60°C.

Funcionamiento

En el colector de la bomba se echa agua caliente y detergente hasta que se llenen las tuberías de todo el sistema; a continuación se bombea el detergente durante cierto tiempo.

Bomba de menudillos

Las bombas están diseñadas de modo que sea fácil acceder a todos sus componentes para limpiarlos. Además de una camisa de cilindro abierta, la bomba lleva una trampilla desmontable. A través de esta trampilla se puede inspeccionar la parte interior de la carcasa de la bomba.



- Este sistema es completo y consta de:
- Bomba (1)
 - Tuberías de transporte (2)
 - Tamiz separador de agua (3)
 - Mesa colectora y de clasificación (4)
 - Refrigeración: refrigeradores de tornillo ó refrigeración en línea (5)
 - Sistema automático de limpieza (6)



Mesa colectora y de clasificación, inclusive tamiz separador de agua



Tamiz separador de agua

Datos técnicos

Capacidad: Como máximo 10.000 menudillos o bien 8.000 cuellos por hora (por bomba).
 Altura de elevación: 9,0 m (se puede aumentar si se desea).
 Longitud del transporte: 75 m (se puede aumentar si se desea).
 Material: Tanto la bomba como el colector, el separador de menudillos y la mesa de clasificación se fabrican en su totalidad de acero y otros materiales inoxidables.

Diámetro de la bomba: ø 90 mm.
 Tuberías: PVC.
 Para higados, corazones y mollejas, tuberías de ø 63 mm.
 Para cuellos, tuberías de ø 90 mm.
 Capacidad: La cantidad de emboladas de la bomba se puede variar desde un mínimo de 10 hasta un máximo de 36 por minuto.
 La capacidad por embolada es de 1,7 litros.
 Aire comprimido: 6 - 8 atm (700 - 900 kPa).

Consumo de agua: 0,6 - 2,4 m³/h.
 Consumo de aire: 0,5 - 4 Nm³/h.
 La bomba lleva separador de grasa, separador de agua y válvula reductora con indicador de presión.

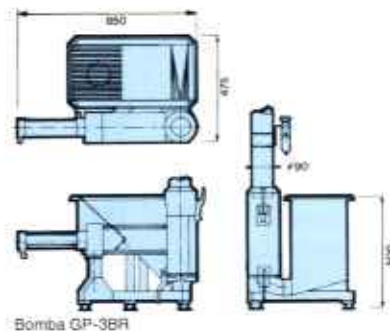
Datos de expedición

Bomba

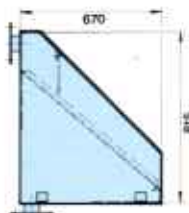
Peso neto: 60 kg.
 Peso bruto en jaula: 100 kg.
 Peso bruto en caja: 125 kg.
 Volumen, incluido embalaje: 0,5 m³.

Mesa colectora y de clasificación con separador de menudillos

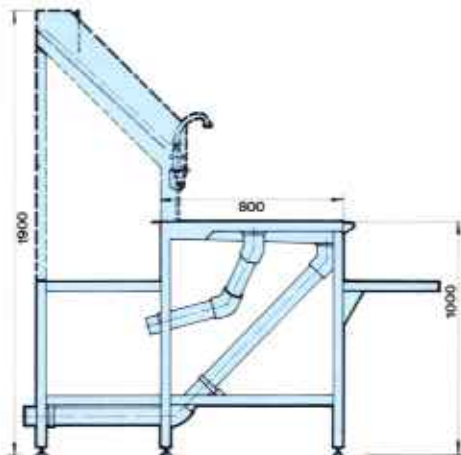
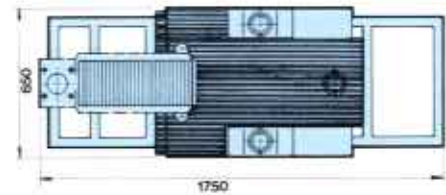
Peso neto: 75 kg.
 Peso bruto en jaula: 100 kg.
 Peso bruto en caja: 125 kg.
 Volumen, incluido embalaje: 1,5 m³.



Bomba GP-3BR



Tamiz separador de agua



Mesa colectora y de clasificación, inclusive tamiz separador de agua

Observaciones

- Para más información sobre el refrigerador de menudillos, se ruega consultar nuestros folletos especiales.
- En el caso de la refrigeración en línea, hay que colocar un recipiente debajo de las tuberías para recoger el agua de condensación.
- Se puede suministrar una bomba especial, tipo GP-3D, que, además de menudillos, cuellos y grasa de pollos, gallinas, pavos y patos, puede transportar también pies de pollos, gallinas y patos. El tipo GP-3D se puede emplear para transportar patas y alas de pollos y gallinas.

Stork PMT B.V.

Poultry Processing Machinery and Technology

Apartado 118,
 5830 AC Boxtmeer, Países Bajos
 Teléfono (+31) 485-586111
 Telefax (+31) 485-586222
 E-mail: info@storkpmt.com
 Internet: www.storkpmt.com



Los datos que publicamos por este medio, corresponden a las últimas informaciones disponibles en el momento de darse los mismos a la estampa. Son facilitados a reserva de modificaciones posteriores. Stork se reserva el derecho de modificar, a todo tiempo que la convenga, la construcción u ejecución de sus productos sin que esto traiga consigo la obligación de modificar la maquinaria objeto de entregas anteriores.