



FICHA TÉCNICA

Código: FO-PR-01
 Versión: 01
 Fecha: 7 de julio de 2021
 Pagina 1 de 2

Nombre del Equipo	Descremadora de leche		
Marca	Practiprensas		
Modelo	Descremadora 1000 Litros SS model with SS Pump		
Imagen			
Descripción Física	El equipo consta de un receptor de leche, un tambor para recogida balanceado de forma dinámica, un bloque montado con mando eléctrico, una cámara flotadora, un flotador, un receptor de crema, un receptor de leche desgrasada, un tapón un certificado técnico y un cajón de embalaje.		
Especificaciones Técnicas			
Material	Acero Inoxidable	Tipo de acero	INOXIDABLE AISI 304
Dimensiones	500x500x1050 mm	Peso	Neto: 100 Kg Bruto: 210 Kg Aprox.
Capacidad	1000 Litros	Importado	SI X NO
Otras Especificaciones			
Capacidad de la máquina: 1000 Ltr / Hr. Separador de crema semi-en línea Bomba de leche SS 0.5 Hp Monofásica 2800 RPM No de discos SS: 40 Motor: Motor eléctrico trifásico de 1425 RPM 1.00 HP Temperatura de separación: 35 - 40°C / 95 - 108°F Tiempo de eliminación de sólidos: 1,5 horas Tanque de recepción: NO SE REQUIERE			
Función	Destinada para la separación de leche pura en crema de leche y leche descremada con la simultanea purificación de las impurezas que quedan después de la filtración. Puede ser utilizada en la vida cotidiana o acopios lecheros.		



FICHA TÉCNICA

Código: FO-PR-01

Versión: 01

Fecha: 7 de julio de 2021

Página 2 de 2

Mantenimiento

Limpieza y desinfección

Limpieza y desinfección

1. Todas las partes del recipiente superior deben limpiarse con agua caliente en la que debe agregar un poco de detergente.
2. Los restos de leche, crema u otros desperdicios deben limpiarse con un trapo suave o un cepillo de limpieza. Tenga especial cuidado de limpiar con mucha precisión todos los orificios en la parte superior del recipiente superior, en la parte inferior del recipiente superior y en el tornillo de ajuste. Para limpiar estas piezas, se recomienda utilizar un cepillo de limpieza. Otras partes del separador que entran en contacto con la leche, también deben limpiarse con agua caliente en la que se agrega un poco de detergente. Luego enjuague las partes con agua limpia.
3. Si los restos de leche o nata se secan, no los retire con objetos afilados o un plumero afilado. Puede suceder fácilmente que arruine la cubierta de protección galvánica o las piezas de plástico.
4. Antes de limpiar la carcasa de la descremadora, siempre debe desconectar el dispositivo de la red. Límpielo primero con un plumero húmedo y luego pruébelo con un plumero seco. Tenga cuidado de que no entre agua en el dispositivo. Asegúrese de que el agua no entre en contacto con el motor y otras partes eléctricas.

Garantía

1 año por defectos de fábrica

Contacto del Distribuidor

Tenpilac SAS
Calle 80 km 1.5 via Siberia Parque
Agroindustrial de Occidente Bodega
3 local 1341
Tel. 350 2692135 – 302 8431575
E-mail: tenpilac@gmail.com