



FABRÍ  
\_TALL

# Thompson Meat Machinery

*Frozen Block Flaker*



**“THOMPSON TOUGH”**

FABRICANTE AUSTRALIANO LÍDER EN MAQUINARIA PARA PROCESADO DE CARNE

# THOMPSON FROZEN BLOCK FLAKER

La Thompson Frozen Block Flaker es una potente máquina industrial especialmente diseñada para procesar un gran volumen de producto congelado. Se usa en numerosas instalaciones de alta producción de todo el mundo. Es reconocida por su **alto rendimiento y gran fiabilidad**.

La Thompson Frozen Block Flaker es una máquina robusta construida para durar. La estructura, **fabricada con acero inoxidable de alta calidad**, soporta la pesada tolva de alimentación del producto y la mesa.

La máquina Flaker ha sido diseñada y desarrollada siguiendo estándares más exigentes de seguridad y **de conformidad con las regulaciones de la CE/USDA y GS**.

Ésta máquina es perfecta para acompañar a las picadoras Thompson. **Puede transformar rápidamente bloques congelados de carne u otros productos como queso en láminas o copos**.

Las ocho cuchillas curvas cortan con rapidez el bloque congelado y lo expulsan a un contenedor de 200 litros. Gracias a un **sistema de seguridad que cierra la tolva de descarga**, los bloques congelados se ponen en espera y después procesarse sin pararse mientras se cambia el contenedor de recogida final del producto.

La tolva de alimentación se cierra electrónicamente durante el ciclo de corte y solo puede abrirse hasta que el motor se haya parado y hayan transcurrido al menos 40 segundos, este tiempo permite que el **tambor de acero inoxidable quede completamente parado**. Por seguridad, la máquina no se puede encender hasta que la tolva se haya cerrado. Las dos luces en el panel de control indican el estado de la máquina (P.ej. amarillo indica que la máquina está cerrada y preparada para procesar producto, mientras que el azul indica que está abierto y en preparación para limpiar.)

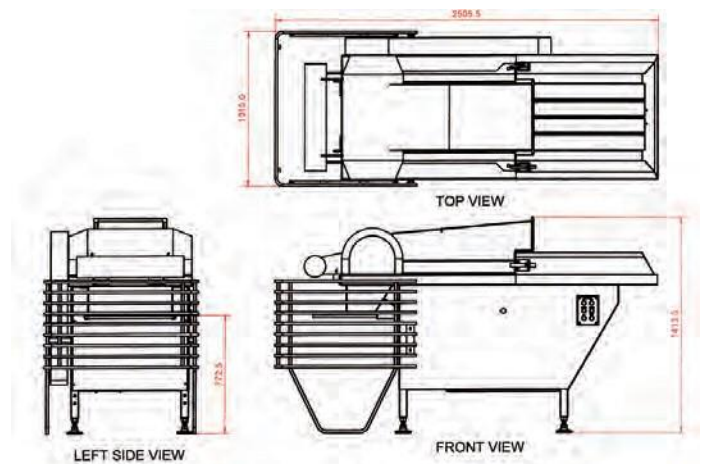
Con la ayuda de un botón neumático el cilindro se puede detener en la mitad para permitir al operario quitar cualquier resto de producto atrapado en la máquina. Con la tolva de alimentación abierta se da un **fácil y seguro acceso a la zona de trabajo de la máquina para su limpieza e higiene**.

Esta **máquina tiene una construcción robusta** y su tambor ha sido diseñado para conseguir un nivel satisfactorio de balance dinámico.

## Características destacadas:

- Procesa bloques de diferentes dimensiones, de hasta 600 x 400 x 350
- El tiempo de procesado para cada bloque es de unos 15 segundos aprox.
- Aumenta la producción de las picadoras
- Puede producir láminas desde 5mm hasta 10mm (dependiendo de la temperatura del producto)
- Fácil desmontado y sustitución de las cuchillas de corte.
- El cilindro, las cuchillas y la estructura de la máquina están construidas con acero inoxidable de alta calidad garantizando la higiene y una fácil limpieza

*El acompañante perfecto para una picadora Thompson*



## Especificaciones estándar:

La temperatura ideal para que la carne sea procesada es de aprox. -12°C (10°F)\*  
(\*la temperatura puede variar en función del producto procesado)

Motor	7.5 kW
Voltaje	415V
Corriente de carga completa	15 Amps
Presión del aire	60 psi
Peso neto de la máquina	800 kg
Peso del envío	1000 kg
Dimensiones del envío (mm):	2500 x 1200 x 1600



Thompson Meat Machinery

134 magnesium drive, crestmead, Qld australia 4132

Phone +61 7 3803 6643

Fax +61 7 3803 6635

Email : sales@tmach.com.au

Web site : www.tmach.com.au

FABRÉ  
-TALL

FABRÉ TALL, SL

C/ Olot, nº. 8 (Pol. Ind. Mas Beuló)

08500 - Vic (Barcelona)

Tel. 93 881 63 92 / 93 812 19 42

Email: comercial@fabretall.com

clients@fabretall.com