

FICHA TECNICA

HILADORA DE QUESO

ELECTRICA 200 KG



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada totalmente en Acero Inoxidable 304 Calibre 14. Capacidad de 200Kg.
- Modelo robusto y fiable para grandes producciones.
- Quemadores tipo Flauta.
- Pirometro y Termocupla.
- Motor de 3 HP 1800rpm bifásico, con una caja reductora 80:1.
- Funcionamiento en 220VAC.
- Tanque en Acero Inoxidable 1/8 calibre 14, mecanismo giratorio. Tubo cuadrado 2".
- Botonera de Encendido y Apagado.
- Ruedas Giratorias incorporadas. 2 con Freno.

MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
- Cambio de las piezas por desgaste.
- (Rodamientos, Piñones, Cadena, Motor)
- Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.



DATOS TECNICOS:

Peso:	490Kg Aprox
Ancho:	120 Cm
Alto:	110 Cm
Profundidad:	135 Cm
Voltaje y Fases:	220VAC, 2 Fases
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	3 HP
Tipo de Control:	Manual
Datos Adicionales:	Uso Pesado

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No mojar o forzar mecanismos. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra de la Hiladora de Queso.

28-09-2026. DS

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 250631 Web: <https://casadelaliquidadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelaliquidadoraindustrial.com.co