

Trituradora Universal Bio



Tipo BG2-4



Utilización de recursos

¡No sufrirá pérdida a pesar del cierre de las tiendas!

Tal vez conoce el problema: después del cierre de las tiendas por la tarde su valiosa mercancía pierde un 100 por ciento de su valor. Con la Trituradora Universal Bio de voran® podrá desmenuzar su **pan restante** blanco o negro u otros productos de panadería sin secado o remojo previos. Antes de la adición a nueva masa, el pan residual desmenuzado se mezcla con agua, pudiendo reutilizarlo sin restricción alguna. Sin embargo y con vista a las cantidades máximas admisibles debe consultar la normativa alimentaria.

La adición de pan residual a la nueva masa arroja para usted las siguientes ventajas:

- surtido atractivo hasta el cierre de la tienda
- reducción de la pérdida de valor por mercancía no vendida
- aumento del rendimiento de la masa → aumento de la rentabilidad
- conservación mejorada
- mejora del sabor
- estructura mejorada de migas
- estructura más compacta de la corteza

Gracias a tamices fáciles y rápidos de cambiar puede usted mismo determinar la finura y la estructura de su producto. Con este aparato puede obtener pan rallado de la más alta calidad, con una granulometría uniforme sin necesidad de tamizado posterior y con muy poco polvo.

Por supuesto, la trituradora universal Bio se presta también para otros alimentos como nueces no tostadas, frutas (secas y sin secar), verduras o queso. Asimismo puede triturar cereales y granos.

Además puede triturar diversas materias valiosas biogénicas como residuos alimenticios, alimentos almacenados durante un período excesivo, restos de verduras y muchos otros materiales. La estructura uniforme del material molido garantiza un volumen reducido que facilita su eliminación o que asegura un resultado óptimo al destinarlo a una planta de biogás.

La trituradora universal Bio voran® no sólo asegura su propia ventaja competitiva sino que permite dar otro paso hacia un futuro sostenible y ecológico.

voran® – nuestro nombre significa «¡adelante!».



Variantes

Seco

Las trituradoras universales Bio de voran® en la versión «Seco» («Trocken») se prestan para la transformación de los siguientes productos:

- pan residual blanco y negro
- panecillos
- productos de panadería
- nueces no tostadas
- condimentos
- cereales y granos

Asimismo es posible la transformación de muchos otros productos:

- queso
- frutas
- verduras

El diseño probado en la práctica garantiza un manejo muy sencillo. La construcción optimizada en cuanto a la higiene con acceso a todas las partes permite una limpieza sencilla, rápida y eficaz. Los tamices y la herramienta para la molienda pueden recambiarse sin uso de herramientas, permitiendo así un cambio rápido de la finura de molienda o bien a otro producto. El peso elevado de la herramienta garantiza un rendimiento alto y un funcionamiento suave sin mayores sacudidas.

Fabricadas completamente de acero inoxidable, todas las piezas en contacto con el producto son aprobadas para productos alimentarios. El aparato no requiere mantenimiento.



Tipo BG1

Mojado

Las trituradoras universales Bio de voran® en la versión «Mojado» («Nass») se prestan para desmenuzar los siguientes materiales valiosos biogénicos:

- restos de verduras
- desechos de alimentos
- alimentos almacenados durante un período excesivo
- y muchos otros materiales

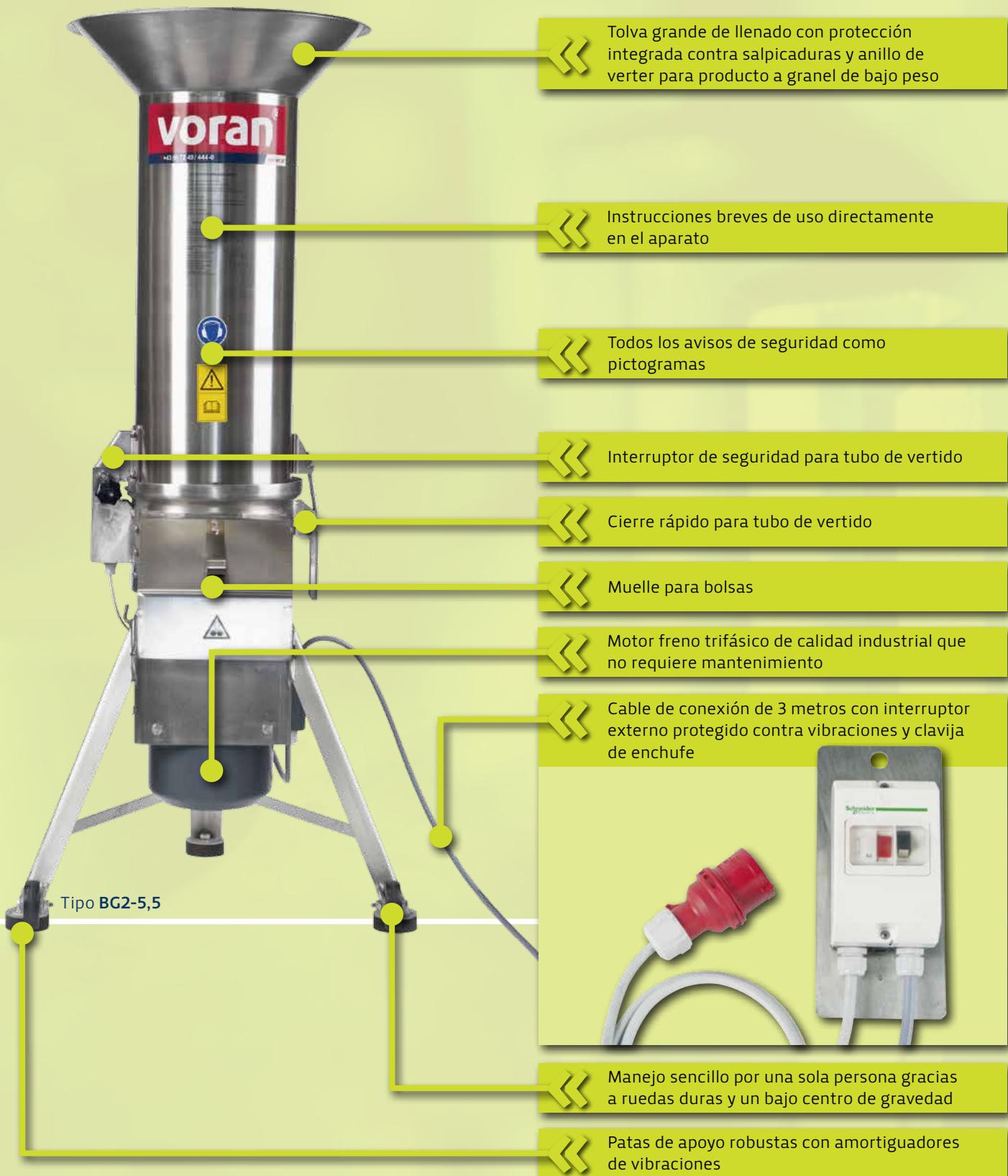
Una robustez extrema y el diseño de la caja resistente a líquidos son las características principales de este aparato. El peso elevado de la herramienta sirve como masa de inercia, garantizando un alto rendimiento y un funcionamiento suave a un número de revoluciones constante y elevado. Los tamices y la herramienta para la molienda pueden recambiarse sin uso de herramientas, permitiendo así un cambio de estructura rápido del producto molido.

El diseño probado en la práctica, la buena accesibilidad así como la construcción de acero inoxidable permiten una limpieza sencilla, rápida y eficaz y garantizan el cumplimiento de los más altos estándares de higiene.



Tipo BG3

Ejecución





Fabricación simultánea de diferentes finuras
de molienda en aparatos con dos puntos de
salida



Detalles

Herramienta de molienda

- herramienta en tres partes consistente en cuchilla de corte previo, disco mezclador y eyector de seis aletas
- rápido y fácil de recambiar sin herramientas
- longevidad prolongada /alta resistencia al desgaste
- peso elevado (masa de inercia) para una marcha suave sin sacudidas



Tipo BG2



Tipo BG2

Accesorios

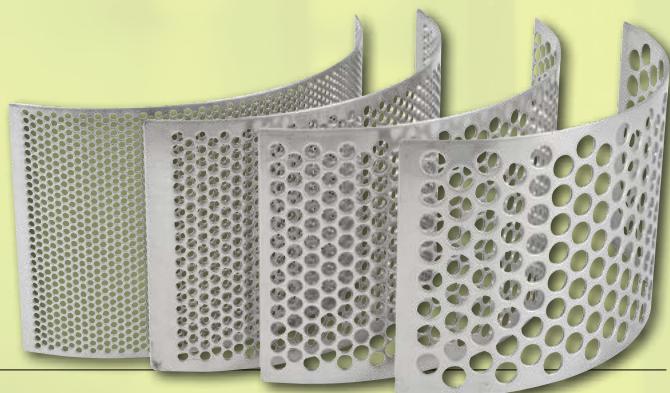
opcionales

Bolsa para pan rallado con cierre velcro



Tamices

- superficie grande de tamizado para un calentamiento reducido del producto de molienda
- los aparatos con dos puntos de salida poseen una superficie doble de tamizado y se prestan especialmente para productos sensibles
- tamiz de 2, 3, 5, 8 y 12 mm para una finura diferente de molienda
- rápido y fácil de recambiar sin herramientas
- guía ajustable del tamiz
- fijación de los tamices mediante tubo de vertido



Recipiente de plástico 40 x 40 x 60 cm



Datos técnicos

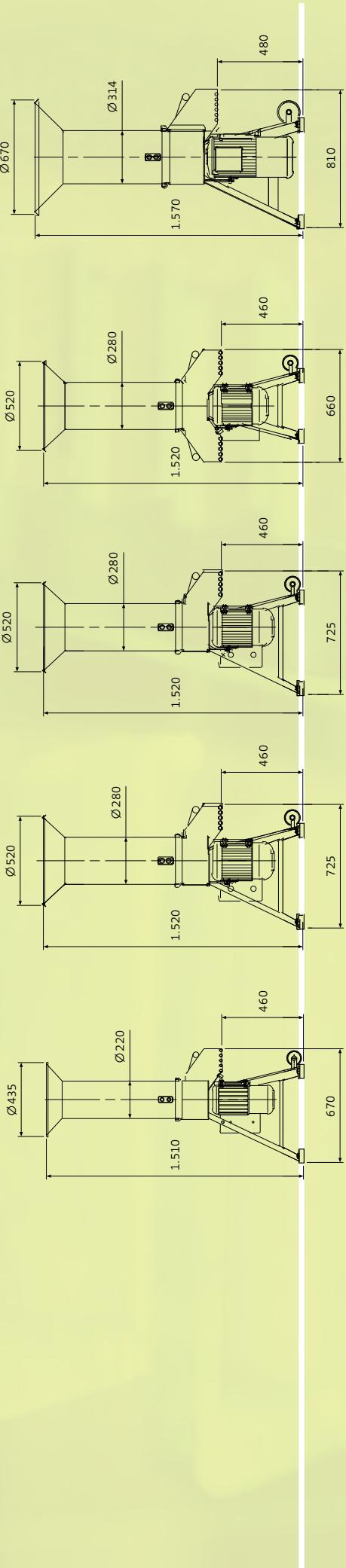
BG 1-3

BG 2-4

BG 2-5,5

BG 2-5, 5/2

BG 3-11



Tipo	BG1-3	BG2-4	BG2-5,5	BG 2-5,5/2	BG 3-11
Rendimiento máximo en kg/h seco/mojado *	200/-	600/-	800/4.500	1.000/-	1.500/9.000
Diámetro interior del tubo de vertido en mm	220	280	280	280	314
Peso de la herramienta en kg	3,9	4,8	4,8	4,8	9,4
Diámetro del cuchillo de corte previo en mm	178	237	237	237	282
Diámetro del disco mezclador en mm	208	266	266	263	300
Velocidad nominal de la herramienta en r.p.m.	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800
Potencia eléctrica en kW	3	4	5,5	5,5	11
Conección eléctrica	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz	3x400V / 50Hz
Protección mínima en A (visible de acción lenta)	16	16	16	16	32
Clavija de enchufe	CEE 16A 6h	CEE 16A 6h	CEE 16A 6h	CEE 16A 6h	CEE 32A 6h
Peso total en kg	60	70	75	85	133
Dimensiones (altura/ancho/profundidad) En mm	1.510/670/650	1.520/725/690	1.520/725/690	1.520/660/690	1.570/810/725
Profundidad con tubería inclinada en mm	1.230	1.300	1.300	1.300	1.350
Número de patas/eyección	3/1	3/1	3/1	4/2	3/1
Versión	seco	seco	seco o mojado	seco o mojado	seco o mojado

*dependiente del material

voran.at

Áreas de negocios de voran®

máquinas

fabricación

construcción de instalaciones

fachadas

Cómo llegar a nosotros



voran Maschinen GmbH

Distribución
Linzer Strasse 30
A 4650 Edt bei Lambach
Austria | Europa
T +43(0)72 49 / 444-00
F +43(0)72 49 / 444-888
office@voran.at · www.voran.at

Producción
Inn 7
A 4632 Pichl bei Wels
Austria | Europa

Hotline de servicio
T +43(0)72 49 / 444-200