



**EQUIPO DE SANGRADO Y ENFRIADO
DE PESCADO EN CONTINUO
MOD. ENSANG 5000**

El equipo ENSANG 5000 está diseñado para el sangrado y enfriado continuo de pescado, desplazando el producto mediante palas de empuje con rejilla que lo mueven de forma delicada, sin causar daños.

Los principales parámetros del proceso son regulables, permitiendo su adaptación a las necesidades específicas de cada línea de producción.

Con este equipo se obtiene un sangrado y enfriado eficaces, manteniendo la apariencia y calidad del producto.

**CONTINUOUS FISH BLEEDING AND
COOLING MACHINE
MOD. ENSANG 5000**

The ENSANG 5000 equipment is designed for the continuous bleeding and cooling of fish, moving the product gently by means of stainless steel pushing blades with grids, ensuring delicate handling without causing damage.

The main process parameters are adjustable, allowing the system to be adapted to the specific requirements of each production line.

This equipment ensures efficient bleeding and cooling while maintaining the appearance and quality of the product.

EQUIPO DE SANGRADO Y ENFRIADO

El pescado se receptiona en la entrada del tanque mediante una cinta transportadora o el sistema de alimentación definido por el cliente. Una vez en el interior, desciende al depósito y es transportado lentamente por las palas, permaneciendo sumergido durante un tiempo regulable aproximado de hasta 30 minutos para su correcto enfriamiento.

El tiempo de permanencia es ajustable mediante la regulación de la temperatura del agua, el tiempo de proceso y la velocidad del transportador.

A la salida del tanque, el pescado se dirige directamente hacia una mesa de alimentación de la siguiente etapa de trabajo o hacia un transportador, según el proceso del cliente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construcción íntegra en acero inoxidable
- Preparado para la conexión de un circuito de enfriamiento
- Compuerta para limpieza interior del tanque
- Filtros extraíbles
- Palas de empuje con rejilla en acero inoxidable
- Regulación de la velocidad del transportador
- Regulación del tiempo de proceso
- Regulación de la temperatura del agua
- Fácil mantenimiento

COOLING AND BLEEDING MACHINE

The fish are received at the tank inlet via a conveyor belt or the feeding system selected by the client. Once inside, the fish descend into the tank and are slowly conveyed by the pushing blades, remaining submerged for an adjustable period of up to approximately 30 minutes to ensure proper cooling.

The residence time is controlled through the regulation of water temperature, process time and conveyor speed.

At the tank outlet, the fish are directed either to a feeding table for the next processing stage or to a conveyor, depending on the customer's process layout.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Fully constructed in stainless steel
- Prepared for connection to a cooling circuit
- Access hatch for internal tank cleaning
- Removable filters
- Stainless steel pushing blades with grid
- Conveyor speed regulation
- Process time regulation
- Water temperature regulation
- Easy maintenance

TIPOS	ENSANG 5000	TYPES
Largo	4.850 mm	Length
Ancho	2.100 mm	Width
Alto	2.900 mm	Height
Peso	1.600 mm	Weight
Potencia total	6,8 kW	Total power
Entrada de agua	3/4"	Water inlet
Capacidad depósito	3.000 L	Tank capacity
Consumo de agua	200 L/h	Water consumption
Producción	1.500 p/h	Production capacity