



Fabricante de Maquinarias



 **BALZO S.A.**

Contáctanos:

Mapasingue Oeste Av. 4ta. # 317 y Calle Segunda

www.maquinasbalzo.com

balzo07maquinasbalzo.com

balzo_sa@yahoo.com

+593 4 2013 751

+593 4 2013 693

 www.youtube.com/MaquinasBalzo

 www.facebook.com/maquinasbalzo

Guayaquil - Ecuador

Desde 1990

Máquina Clasificadora de Camarón



La Máquina Clasificadora BALZO está compuesta por pares de rodillos clasificadores y auxiliares, que permite realizar la clasificación de 5 tamaños de camarones (4 tallas y una sobretalla) en líneas de 2000, 3000, 4000, 5000 y 6000 libras/hora.

Características Técnicas de la Máquina

- Cajas de engranajes totalmente selladas con sistema de lubricación por centrifugación.
- Tanques de aceite aislados en una cámara para evitar cualquier posible contaminación con el agua.
- Sistema mecánico de regulación de las aberturas superior e inferior de los rodillos en el proceso de calibración

Tanque de Recepción y Banda Transportadora Elevador

- Tanque pequeño de recepción de acero inoxidable, abatible para una buena limpieza.

- Elevador transportador con una banda que transportan el camarón a la máquina.

Transportadores transversales

4 transportadores transversales fijos con dispositivos de empaque directo. En los modelos de 4000 y 5000 lbs/hora cuentan con 3 transportadores móviles adicionales y 5 dispositivos de empaque directo en total. En 6000 lbs/hora se adiciona un transportador móvil con doble dispositivo de empaque directo.

Tanque de Lavado con Banda de Inspección

Capacidad del tanque de entre 800 a 2900 litros según modelo y ha sido diseñado y construido totalmente en acero inoxidable, por soldadura TIG.

- Todo el sistema hidráulico está formado por un equipo de recirculación de agua.
- Mecanismo regulable de paletas para el control del volumen de camarones.

Shrimp Classifying Machine

BALZO'S Shrimp Classifying Machines have Classifying Rollers and Auxiliary Rollers, that allows to classify 5 rating sizes (4 sizes plus one over size) in lines of 2000, 3000, 4000, 5000 y 6000 pounds/hour.

- Centrifuge lubrication for completely sealed gear boxes galvanized gear and Iron roller chain 40-2.
- Fully lined-isolated oil reservoirs to prevent any possible water contamination.
- Mechanical regulation of upper and lower roller gaps for calibration process (calibration tolerance $\pm 0,1$ mm.)

Shrimp lifting conveyor belt

- Oscillating lifter to the receiving tank for easy cleaning and sanitation.
- Curve lifting conveyor with a natural polyethylene belt.

Horizontal Conveyors

Our Shrimp Classifying Machine has to Models for Horizontal Conveyors:

- Standard Model STT: With 4 fix conveyors and 3 Direct Packing Devices.
- Mobile Model STTM: With 4 short fix horizontal conveyors, 3 mobile conveyors and 5 Direct Packing Devices. Only in the machine of 6000 pounds/hour, there is an additional mobile conveyor.

Rinsing tank including inspection belt

- The tank capacity is approximately 800 liters up to 2600 according to the Selected.
- All the Hydraulic system includes water re-circulating and filtering equipment.
- Regulating paddle mechanism to control shrimp volume.



Mesa de descabezado

Sistema de alimentación continua por medio de banda accionada con motor. Tanque de alimentación y elevador a la salida. Canal para transporte de cola con sistema de recirculación de agua. Medidas de mesa ajustadas al requerimiento del cliente.



Línea de Cocinado por Inmersión de Agua

Nuestras máquinas se caracterizan por ser construidas en material de acero inoxidable calidad 304 o calidad 316 según requerimiento del cliente, logrando así, un producto final de calidad elaborado bajo las siguientes características:

- Banda y engranaje Intralox
- Aislamiento en lana de vidrio.
- Cubierta de cocinador interior en plancha en acero inoxidable
- Forro de la máquina (cubierta exterior) en acero inoxidable
- Moto-reductor y variador de velocidad
- Serpentín para calentamiento de agua
- Tolva de salida del camarón
- Válvulas para conexiones de vapor
- Tanque de alimentación
- Línea de enfriamiento a la salida del Cocinador

Cooker Line by Water Immersion

This Machine allows cooking the product by water immersion, saving in steam consumption, obtaining a more efficiency cook and reducing the weight decrease of the product. This Equipment has a VSD that helps to regulate the speed of the belt in order to obtain the desire level of doneness.

We also offer the following:

- Feeding Tank.
- Cooling System.

