



AgroSmart Co

NIT 901306866-4

www.agrosmartco.com.co

RALLADORA DE COCO.

CÓDIGO: RC-1



Nombre de la maquinaria: Ralladora de coco.

Descripción del producto: Equipo especializado para el rallado del coco tipo cabello de ángel y coco grueso. El equipo es construido con cavidad de rallado en acero inoxidable clase 304 especial para alimentos, incluye dos discos de rallado con, con motor de 1.5 HP monofásico la estructura está fabricada en ángulo de 1/8 x 1 ½ pulgada de 150 centímetros de alta por 40 centímetros de ancho por 50 centímetros de profundidad.



AgroSmart Co

RALLADORA DE COCO.

CÓDIGO: RC-3



Nombre de la maquinaria: Ralladora para coquito.

Descripción del producto: Descripción del producto: Construida con cavidad de rallado en acero inoxidable clase 304 para alimentos, incluye dos discos de rallado, con motor de 1.5 HP monofásico construido en ángulo de 1/8 x 1 1/2 de 90 cm de alto, por 40cm de ancho, por 80cm de profundidad.



AgroSmart Co

RIPIADOR DE COCO.

CÓDIGO: RD-3



Nombre de la maquinaria: Ripiador de cutícula de coco.

Descripción del producto: Está construido en ángulo de 1/8x1 ½ con motor monofásico de 1 HP a 1800 RPM, con sistema de guardas en acero inoxidable, consta también de rodillos montados con lija para la limpieza del coco.



AgroSmart Co

HORNO DESHIDRATADOR.



CÓDIGO: HDC-1

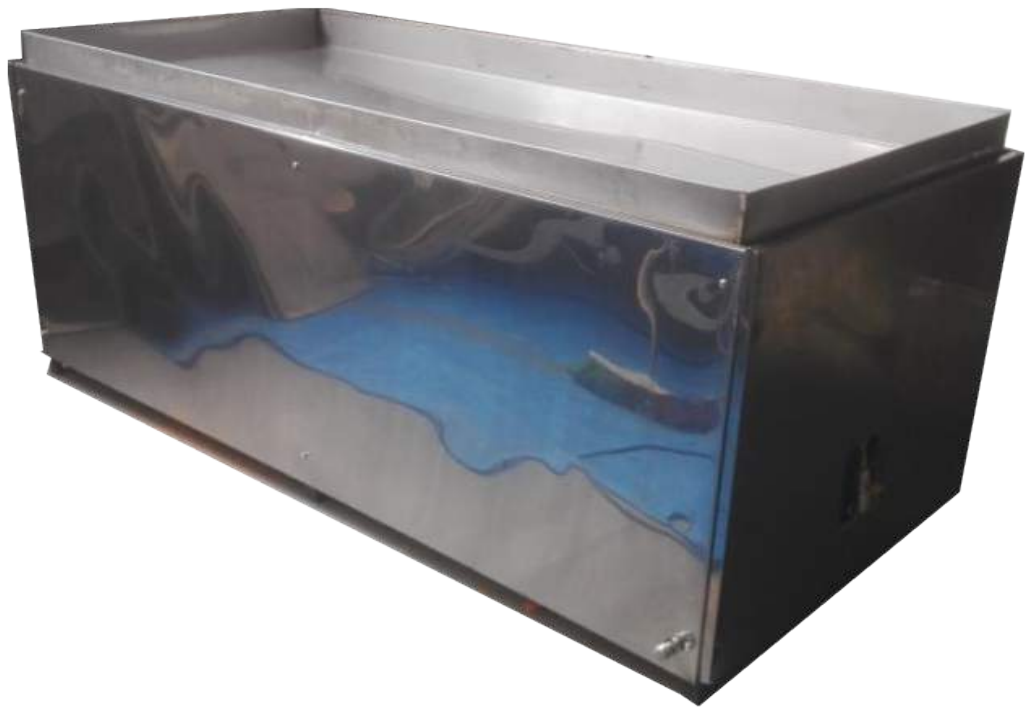
Nombre del equipo: Horno deshidratador de coco.

Descripción del equipo: El equipo está construido en estructura de ángulo de hierro de 1/8 x 1 1/4 el área habilitada para el deshidratado de la fruta es de 2mt largo x 1,50mt de ancho y 90cm de alto, con su respectiva unidad de calor de 80cm de largo x 1,50mt de ancho, el cual consta de 1 quemador a gas y 1 ventilador tipo caracol para el empuje del calor hacia el túnel del horno. Este horno deshidratador cuenta con tres bandejas hechas en ángulo de aluminio de 1/8 x 2" de medidas 1mt de largo x 1,50mt de ancho, forradas en malla de acero inoxidable para garantizar una mejor fluidez del calor a través de la malla para de esa forma la fruta deshidrate de manera homogénea, dando un mejor rendimiento.



AgroSmart Co

HORNO HOJUELA.



CÓDIGO: HDC-1

Nombre del equipo: Horno tipo mesa para el cocinado de hojuela de coco.

Descripción del equipo: construido en ángulo de hierro de 1/8 x 1 1/2, con sistema de quemador tipo flauta, con medidas de 90 cm de alto, 220 cm de largo y 98 cm de ancho, el equipo está forrado en lámina inoxidable con relleno de fibra de vidrio para conservar el calor. Cuenta también con una bandeja de inoxidable 304 especial para alimentos.



AgroSmart Co

BATIDOR.

CÓDIGO: BTC-3



Nombre de la maquinaria: Batidor

Descripción del producto: Equipo especializado para el secado del coco y homogenizado de materias primas. Construido en ángulo de acero de 3/16 x 2" de las siguientes medidas de alto 120 centímetros, de ancho 115 centímetros por 80 centímetros de profundidad. Equipo mezclador cuenta con un motor de 2 HP monofásico a 1725 RPM, el cual alimenta el sistema mecánico que es accionado por el motor, por consiguiente activa el movimiento hacia los dos brazos mezcladores contruados en eje de 1" x 80 centímetros en acero inoxidable, con los que cuenta el equipo, los cuales están complementados por dos pailas en acero inoxidable clase 304 ideal para alimentos calibre 1/8 de 80 de diámetro por 35 centímetros de alto, estas pailas son calentadas por un sistema de quemadores los cuales están conectados a la red de gas natural.



AgroSmart Co

DESFIBRADORA DE ESTOPA DE COCO.

CÓDIGO: DFS- 4



Nombre del producto: desfibradora de estopa de coco

Equipo ideal para la separación de la fibra y el sustrato de la estopa de coco.



AgroSmart Co



AgroSmart Co

NIT 901306866-4



304 422 95 44



contacto@agrosmartco.com.co

cristian.molina@agrosmartco.com.co

www.agrosmartco.com.co