

AMASADORA CON VACÍO 400 L

WWW.FAMESKA.COM



LA AMASADORA- MEZCLADORA 400 L está diseñada para una mezcla rápida y precisa del producto. El dispositivo utiliza un sistema de doble eje de palas mezcladoras que le permite mezclar todos los ingredientes de manera precisa y uniforme. El sentido de giro de los ejes de palas es variable, así como una velocidad de mezcla, también variable, debido a la presencia de un convertidor de frecuencia. La máquina está completamente hecha de acero inoxidable, que proporciona facilidad y optimización en la limpieza e higiene.

Las principales características del equipamiento son:

- Sistema de dos ejes.
- La velocidad de rotación de ejes se regula suavemente mediante un variador de frecuencia
- Rotación derecha e izquierda
- Sistema de vacío con filtro de seguridad
- Fabricado en acero inoxidable 100%.
- Actuador neumático en las tapas para carga y descarga.

Especificaciones técnicas

Dimensiones (largo x ancho x alto) 187x107x163cm

Volumen total 400l

Fabricado en acero inoxidable.

Potencia de accionamiento 4kW.

Mikster MCM023 control

Revoluciones de 5 a 48 vueltas / minuto.

Presión neumática de suministro de 6 bar.

Bomba de vacío 20m³ / hora

Fuente de alimentación 3x400V / 50Hz

Peso con dispensador de 700kg.



MULTYMAQ MAQUINARIA S.L.

C/ El niño nº 45; 30540
Estación de blanca (Murcia)
TLF:968-776-081
WWW.FAMESKA.COM
WWW.MULTYMAQ.COM