

Amasadora -mezcladora 400 L de palas dual y descarga lateral

WWW.FAMESKA.COM

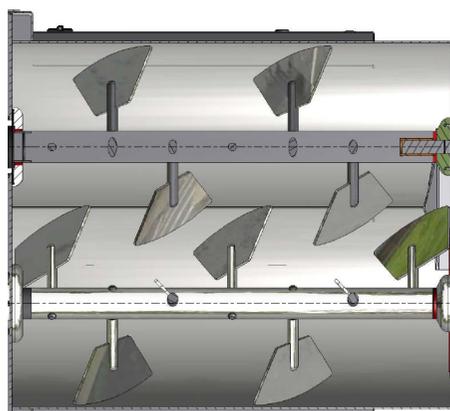


La Amasadora- Mezcladora 400 está diseñada para una mezcla rápida y precisa de masa de carne para la producción en fábricas de procesamiento de carne. Estas máquinas utilizan un sistema dual de palas mezcladoras que permite una mezcla precisa y constante de todos los ingredientes de la masa. Los ejes de amasado tienen una dirección de rotación variable de las palas y una velocidad de mezcla variable mediante el uso de inversor. Toda la máquina está fabricada en acero inoxidable lo que permite mantener la máquina limpia y apta para el sector alimentario.

Especificaciones:

- Capacidad total [L] - 400
- Entrada máxima [kg] - 320
- Potencia instalada [kW] - 4
- Control: inversor
- Rotaciones variables [r / min] - 5-48
- Voltaje de suministro [V / Hz] - 3x400 / 50
- Peso [kg] ~ 700

(Opcional: Elevador de columna)



Principales características constructivas:

- Sistema dual de palas mezcladoras
- Velocidad variable de mezcla mediante variador con inversor.
- Rotaciones en sentido horario y antihorario
- 100% de acero inoxidable
- Adaptada para carro estándar de 200 litros.
- Sistema de carga y descarga manual con sensor magnético