



MEZCLADOR TRADICIONAL

Equipo ideal para mezclar y homogenizar preparaciones de la industria cárnica y sus derivados, cuenta con un filtro separador de partículas entre la bomba de vacío y el tanque de mezcla, se pueden configurar hasta 15 programas con 10 pasos cada uno en tiempos y nivel de vacío, además cuenta con doble compuerta de salida de producto que operan de manera neumática.

N° de Artículo: 011

Categoría: Líneas Carnicas

Origen: Nacional

Usos: Mezclado y homogenizado

Más Detalles

Sistema de doble eje de aspas que permite una mezcla homogénea a través de un sistema de tracción piñon-cadena, se puede solicitar elevador para facilitar el traslado del producto al siguiente proceso productivo.

El acero inoxidable 304 garantiza la calidad, resistencia e impermeabilidad de todo el equipo. Cumple con legislación vigente para superficies en contacto con alimentos 4142 de 2012 y resolución 683 de 2012

CARACTERÍSTICAS

- Aspas con sentido giro derecha, izquierda independiente para cada árbol.
- velocidades en las aspas .
- Software intuitivo, automatización con componentes SIEMENS, diseñado a la necesidad del cliente.
- Rejilla de seguridad que funciona como medida de protección para el operario al momento de realizar es aseo del equipo.
- Puede incluir plataforma desde 2 pasos, según requerimiento del cliente.
- Fabricado localmente con garantía de 1 año.

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Gramaje Inox 304 del tanque:	Desde 6 mm
Variador de Velocidad	2 de 20 Hp c/u
Motoreductor	Desde 4 Hp
Modelo:	MTIMAQ-011
voltaje	220v
Programas:	15 con 20 pasos c/u
Carga mínima:	Desde 300 Lt..
Carga máxima;	Hasta 2.300 Lt.

INDUSTRIAS A LA QUE ESTÁ DIRIGIDO

Equipo exclusivamente diseñado para la industria de alimentos, especializada en procesados cárnicos, marinados, curados y embutidos.



+57 3176916452

+57 3138407010



Cra. 69A #37B sur 82
Bogotá- Colombia



imaq.sas@gmail.com
hcarlosimaq@gmail.com
asistenteadm.imaq@gmail.com