



## MEZCLADOR CON VACIO

Equipo ideal para mezclar y homogenizar preparaciones de la industria cárnica y sus derivados, compacta rápidamente carne, especias y otros ingredientes de manera uniforme obteniendo resultados de alta calidad, mezclas uniformes y de color brillante, cuenta con un filtro separador de partículas entre la bomba de vacío y el tanque de mezcla.

**N° de Artículo: 012**

**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 piñón-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

- Árboles de paleta
- Capacidad 80%
- Automatización SIEMENS con creación de programas y pasos de programas.
- Bomba de vacío buchs de 100 metros cúbicos.
- Pantalla touch screen de 7" con capacidad de 15 programas y cada programa con capacidad de 10 pasos programables en tiempo y nivel de vacío.
- Sentido de giro izquierda, derecha, independientemente para cada árbol.
- Alarma que anuncia fin del proceso.
- Fabricado localmente con garantía de 1 año.

### Especificaciones Técnicas

<b>Composición:</b>	Acero Inoxidable 304
<b>Gramaje Inox 304 del tanque:</b>	Desde 6 mm
<b>Variador de Velocidad</b>	Desde 10 Hp
<b>Motoreductor</b>	<b>20 Hp</b>
<b>Modelo:</b>	MVMAQ-012
<b>voltaje</b>	220v
<b>Programas:</b>	<b>15 con 20 pasos c/u</b>
<b>Carga mínima:</b>	Desde 300 kg.
<b>Carga máxima;</b>	Más de 2500 kg.

### 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