



N° de Artículo: 009

Categoría: Líneas Carnicas

Origen: Nacional

Usos: Adobar y mezclar

Más Detalles

Equipo que tienen el fin de integrar salmueras con el fin de darle mejor textura, suavidad y una óptima y eficaz penetración y absorción de la mezcla al producto.

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.

TUMBLER HORIZONTAL

El Tumbler horizontal desde 500 litros, cuenta con un sistema de homogenización de adobos y/o salmueras de alta calidad en jamones, paletas, chuletas, pechugas de aves, garantizando una distribución homogénea de las mezclas, también ideal para salar, adobar y marinar productos crudos, curados, cecinas, dejando una linda apariencia en el color e hidratación.

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad de carga desde 500 L.
- Variador desde 3 HP que controla la velocidad del motor,
- Software intuitivo, automatización con componentes SIEMENS, diseñado a la necesidad del cliente.
- Fabricado localmente con garantía de 1 año.
- Sistema de succión de salmuera por vacío.
- Sistema de filtro separador de sólidos con tapa transparente para visualización.
- Sistema de rotación del tanque para tumbleo suave y fuerte.
- Sistema giratorio de derecha a izquierda.

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Gramaje Inox 304 del tanque:	3mm
Motorductor	desde 3 Hp
Resistencia bomba de vacío	100
Modelo:	TBHIMAQ-500- 2000L
voltaje	220v
Programas:	12
Carga mínima:	Desde 500 LT
Carga máxima;	1800 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