



TUMBLER DE 50 LT.

El Tumbler al vacío de 50 litros ideal para muestras de laboratorio y desarrollos de producto, 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.

N° de Artículo: 010

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

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad de carga hasta 50 L.
- Motoreductor italiano de 1/3 Hp.
- Mandos con botones y PLC para manejo de tres programas por tiempo.
- Fabricado localmente con garantía de 1 año.
- Sistema de vacío controlado por tiempos y con manómetro.
- Ideal para pruebas de laboratorios y desarrollo de productos.
- Tapa a la estructura y cierre con perillas.

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Gramaje Inox 304 del tanque:	3mm
Motorreductor	Italiano 1/3 Hp
Resistencia bomba de vacío	6 A
Modelo:	TBIMAQ-50L
voltaje	220v
Programas:	6
Carga mínima:	10L
Carga máxima;	50L

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