

Masajeador sin Vacío

Cómo aumentar el rendimiento y mejorar la textura del producto final.

Marca:	CITALSA
Referencia:	M500
Procedencia:	Colombia
Construcción:	Construido 100% en acero inoxidable AISI 304.
Acabado:	Tipo sandblasting.
Capacidad:	500 Litros. 250lt de capacidad útil, que son 150 pollos tipo asadero o 250 Kg de pasta de jamón.

Función: El masajeador 500 litros C.I.Talsa permite la extracción de proteínas de las piezas cárnicas y la incorporación de salmueras y saborizantes, sin alterar la morfología de las piezas, gracias a un masaje continuo a bajas revoluciones.

Características: Equipo de fácil limpieza soldado un 100% y con superficies interiores completamente lisas que contribuyen a la seguridad sanitaria del producto.

Tapa de fácil montaje y desmontaje con sellado hermético.

Función de posicionamiento manual para carga y descarga.

Cubierta acrílica para la protección del panel de mando.

Ventajas:

- Mantiene la morfología de las piezas.
- Disminuye las mermas en cocción.

Controles:

Panel de mando incorporado en el equipo.

Pulsadores de arranque, parada y posicionamiento manual.

Temporizador para la programación del tiempo de proceso.

Botón de paro de emergencia.

Requerimientos: 220V / 60 Hz / trifásico.



Línea Cárnica

Masajeador sin Vacío

Motores: Motorreductor 1.8 Kw. (2.43 HP) de Potencia.

Dimensiones: 1650 x 995 x 1720H mm.

Peso: 300Kg.

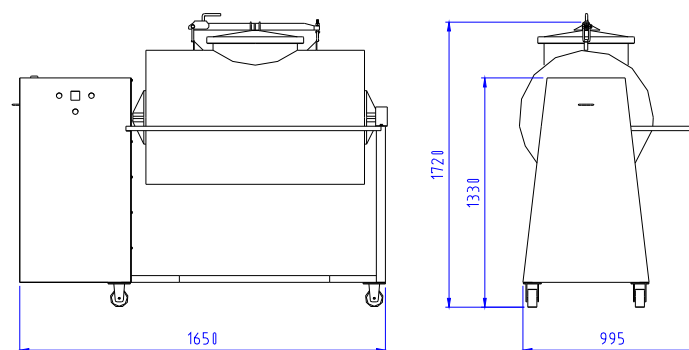
Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
70070029	Empaque tomblor	1

	Referencia
Kit	70045410

DIAGRAMA



MEDIDAS EN MILÍMETROS