

Mezclador Doble Eje 300 Kg

Permite la estabilización del color de la mezcla y la retención de agua y proteínas.

- Marca:** CITALSA
- Referencia:** MD 300
- Procedencia:** Colombia
- Construcción:** Construido 100% en acero inoxidable AISI 304.
- Acabado:** Tipo sandblasting.
- Capacidad:** 300 Kg (Basados en 850 kilos/mt³).
- Función:** Equipo para realizar la mezcla de ingredientes en la producción de embutidos, principalmente.
- Características:** Apertura manual de la compuerta de descarga.
- Sistema de mando integrado al equipo.
- Equipo de fácil limpieza soldado un 100% y con superficies interiores completamente lisas que contribuyen a la seguridad sanitaria del producto.
- Cuenta con sensor inductivo de seguridad que detiene el funcionamiento del equipo cuando las rejillas están abiertas.
- 3 programas de mezcla con cambios de giro del árbol de aspas y descarga.
- Sistema de Doble eje de aspas que permite la mezcla homogénea.

Sistema de transmisión con un solo motorreductor que transmite el movimiento a los dos ejes por medio de una transmisión piñón - cadena.

Ventajas:

- Higiénico, elimina la manipulación del producto en la línea de producción.
- Se adecua a las necesidades de las pequeñas empresas.
- Posibilita la automatización de procesos y el establecimiento de líneas continuas de producción.

Requerimientos:

220 voltios - Trifásico.
Superficie nivelada de trabajo.



○ Mezclador Doble Eje 300 Kg. CI TALSA

Mezclador

Doble Eje 300 Kg

Dimensiones: 845 x 1750 x 1430 mm. (frentes x largo x alto)

Altura de descarga: 73 cm o a solicitud del cliente.

Motores: Motorreductor 4.8 Kw - 6.6 Hp

Opcionales: Plataforma
Elevador de Columna
Emulsificador CI Talsa
Variador de velocidad

Nota: Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
70040907	Sensor Inductivo XS612B1MA	1
06540019	Empaque Compuerta	1
13830107	Cordón tiger	1
13830109	Cordón slade	1

	Referencia
Kit	09430059

DIAGRAMA

