



MEZCLADOR CI TALSA M100 LITROS

MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

FUNCIÓN:

Mezclar todo tipo de producto como cábano, chorizo, mortadela, salchicha y cervecero. También sirve para masajear jamón, pre-salar carne, etc.

CARACTERÍSTICAS:

- El diseño, geometría del tanque y las aspas permiten que los ingredientes se desplacen por todo el interior, además con la función de cambio de giro y variación de velocidad de las aspas se logran gran variedad de mezclas sin producir calentamiento del producto .
- Hay mayor extracción de proteína con mejor retención de humedad.
- Estructura 100% Inox. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes).
- Construcción robusta en acero inoxidable AISI 304.
- Tanque abatible que permite una descarga rápida del producto.
- Paletas extraíbles que permite una fácil limpieza.



ALIMENTACIÓN:

220V/ 60Hz; trifásica.

DIMENSIONES:

Largo: 970 mm
Ancho: 560 mm
Altura: 1000 mm

ASPECTOS TÉCNICOS:

Moto-reductor con transmisión piñón cadena 1.8 HP

CAPACIDAD:

85 Kg

PESO:

120 Kg aprox.

Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

 citalsa.com
 316 876 6110
   