



PREPARADOR SALMUERA PS500

MARCA:

TALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

REFERENCIA:

SKU: 19020093

FUNCIÓN:

Homogenizar mezclas de diferentes sustancias en medio acuoso.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura 100% Inox AISI 304. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes).
- Una estructura robusta, reúne un motor a un rotor que gira a 1800 RPM, generando un flujo radial turbulento mediante el cual se logra la homogenización de mezclas de productos solubles. Dicho rotor se encuentra al interior de una rejilla cuya función es ayudar a la disgregación de los componentes en la mezcla.
- El diseño del rotor genera corrientes en dos sentidos.
- Una radial para disgregar grumos y una axial para homogenizar el producto.
- Rápida homogenización de las mezclas



*Imagen de referencia.

ASPECTOS TÉCNICOS:

- **Capacidad:** Para tanques con capacidad de 500 a 1000 lt.
- **Acabado:** Tipo Sandblasting.
- **Alimentación:** 220v-60Hz Trifásica + tierra.

DIMENSIONES:

Diámetro: 360 mm
Altura: 1570 mm
(Con motor).

NOTA:

- Las características del equipo pueden variar sin previo aviso

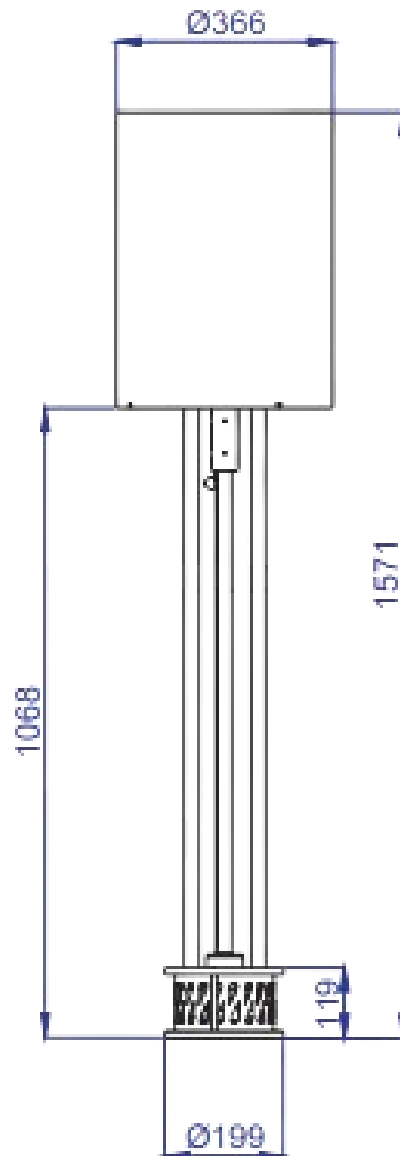
Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

 citalsa.com
 316 876 6110
   



PREPARADOR SALMUERA PS500

DIMENSIONES:



Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

 citalsa.com
 316 876 6110
   