

A-300L-V AMASADORA CON VACÍO

Amasadora de 300 litros con vacío para mejorar las propiedades organolépticas del producto y conseguir una conservación óptima. Diseño de palas exclusivo en forma de "T" para una perfecta mezcla y masaje.



- Capacidad: 300 L
- Tapa con sistema hidráulico.
- Generador de Vacío incorporado.
- Bomba de Vacío Busch 25m³/h
- Motor palas: 2,2 kW
- Reductor: eje salida 50 m/m
- Hidráulico: 1,1 kw
- Recolección de sólidos y filtro de partículas de polvo incorporado.
- Sistema de mantenimiento automático del nivel de vacío.
- Diseño de pala exclusivo en forma de "T", Diseñado para una perfecta mezcla y masaje.
- Volcado de la cuba hidráulico.
- Pantalla táctil 7 Pulsadas a color, programación en modo automático y visualización de estado.
- Selectores manuales para el control manual de amasado.
- Elevador hidráulico para carro cutter 200L

MAQUINAS RELACIONADAS:

Picadoras. Formadoras de hamburguesas. Formadoras de albóndigas. Porcionadores.