

MEZCLADOR MEZC - 60



BID
ARGENTINA

Máquina amasadora o mezcladora profesional para diferentes tipos de carnes y especias. Fiables, fáciles de desmontar, limpiar y montar, ideal para carnicerías, avícolas, chacinerías, restaurantes, catering, supermercados e hipermercados. Diseñadas para un funcionamiento intensivo, y para obtener masas sumamente homogéneas y fáciles de descargar, gracias a la cubeta volcable.

MEZC - 60

Características técnicas

Capacidad de la cuba 60 litros

Materia prima

Todo tipo de cárnicos, especias y vegetales.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Completamente en **acero inoxidable AISI304**
- Comando digital
- Variador de velocidad electrónico
- Inversión de giro
- Limpieza sencilla
- Transmisión mediante reductor de baño de aceite con engranajes helicoidales templados y rectificadas
- Mínima contaminación acústica
- **Bajo consumo eléctrico**
- Potencia 0,50hp
- Alimentación: **220 voltios + tierra**



DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 770 mm
Profundidad: 530 mm
Alto: 800 mm
Peso 40 kg



VUELCO
SENCILLO



PALAS
REGULABLES