

# MEZCLADOR



**MEZC-60**



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. Fáciles de descargar, gracias a la cuba volcable.

## Características técnicas

Capacidad de la cuba: 60 litros.  
Materia prima: todo tipo de cárnicos, especias y vegetales.

**DIMENSIONES Y PESO**  
Ancho: 770 mm  
Alto: 800 mm  
Profundidad: 530 mm  
Peso: 40 kg

PALAS  
REGULABLES



VUELCO  
SENCILLO

**Potencia 05 HP, alimentación 220 voltios + tierra**