

# MEZCLADOR MEZC - 120



**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 - 120

## Características técnicas

Capacidad de la cuba **120 litros**

## Materia prima

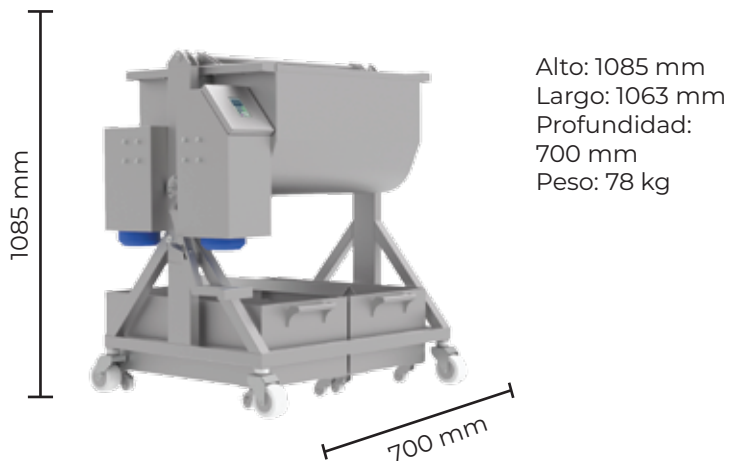
Todo tipo de cárnicos, especias y vegetales

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

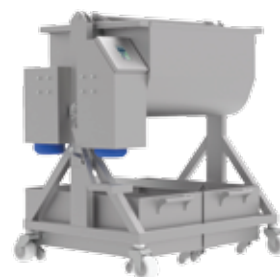
Completamente en acero inoxidable AISI304  
Comando digital  
Variador de velocidad electrónico  
Inversión de giro  
Limpieza sencilla  
Mínima contaminación acústica  
Bajo consumo eléctrico  
Potencia: 1 hp



## DIMENSIONES Y PESO



DOBLE EJE  
DE PALAS  
REGULABLES



VUELCO SENCILLO