Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO MEZCLADOR MACERADOR DE VACIO HORIZONTAL 4.000 KG LUTETIA INOX



ID	**0000000202926**
AGITADOR	INCLUIDO
BOMBA DE VACIO	BUSCH
CAPACIDAD	4000 KG
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
FRECUENCIA	50 HZ
INCLUYE	BOCA DE HOMBRE
MARCA	LUTETIA
POTENCIA	7.5 KW / 10 CV
SISTEMA	VACIO
TIPO	5
VOLTAJE	400 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO MEZCLADOR MACERADOR DE VACIO HORIZONTAL 4.000 KG LUTETIA INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 3.30 M	ANCHO : 2.20 M	ALTO : 2.50 M	PESO : 3000 KG

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 1.94 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

El tambor giratorio al vacío Lutetia T5 es el dispositivo perfecto para masajear, salar y marinar todo tipo de carne. El tambor giratorio cuenta con una trampilla higiénica para facilitar su limpieza. Además, ha sido diseñado para eliminar las zonas muertas. La construcción específica de las palas mezcladoras ha sido diseñada para el procesamiento de aves de corral, donde la delicada carne no se desgarra, sino que se somete al proceso de masaje, marinado o salado, conservando así su forma y estructura originales.

El sistema de accionamiento del masajeador ha sido diseñado para ser confiable y requiere poco mantenimiento.

Principales aplicaciones del tambor:
Salazón: carne producida, tocino, filetes de pollo, bloques de carne, calamares?
Marinado: carne, aves, pescado, etc. Diseño de las palas del tambor: diseñado para conseguir los mejores resultados en cuanto a homogeneidad, independientemente del tipo de producto y aplicación.

Capacidad de carne + salmuera: 4.000 kg.
Capacidad en litros: 6.750 L.

DEPOSITO MEZCLADOR MACERADOR DE VACIO HORIZONTAL 4.000 KG LUTETIA INOX









DEPOSITO MEZCLADOR MACERADOR DE VACIO HORIZONTAL 4.000 KG LUTETIA INOX







