Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO MEZCLADOR MACERADOR DE VACIO HORIZONTAL DE LABORATORIO 150 KG LUTETIA INOX



ID	**0000000203016**
AGITADOR	INCLUIDO
BOMBA DE VACIO	INCLUIDA
CAPACIDAD	150 KG
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
FRECUENCIA	50 HZ
INCLUYE	BOCA DE HOMBRE
MARCA	LUTETIA
POTENCIA	1.7 KW / 2.3 CV
SISTEMA	VACIO
TIPO	0
VOLTAJE	400 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO MEZCLADOR MACERADOR DE VACIO HORIZONTAL DE LABORATORIO 150 KG LUTETIA INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 1.30 M	ANCHO : 0.90 M	ALTO : 2.00 M	PESO : 200 KG

Dimensiones útiles		
LARGO : 1.10 M	ANCHO : 0.60 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

El mezclador Lutetia Tipo 0 es un equipo industrial diseñado principalmente para el masaje, marinado y mezcla al vacío de productos alimentarios, especialmente carne y aves. Es el modelo de menor capacidad de la gama Lutetia (150 litros), ideal para producciones pequeñas o laboratorios.

Funciones principales:
Este equipo utiliza una tecnología de bombo giratorio con vacío para realizar diversos procesos en una sola operación:

- Marinado y Salado: Permite que la salmuera y los condimentos penetren de manera uniforme y profunda en el músculo de la carne, mejorando el sabor y la textura.
- Masaje (Tumbling): La acción mecánica suave ayuda a extraer proteínas, lo que mejora la capacidad de unión y la jugosidad del producto final.
- Descongelación: Puede utilizarse para descongelar bloques de carne de forma rápida y segura mediante el sistema de inyección de vapor bajo vacío, evitando que el producto se cocine superficialmente.
- Homogeneización: Mezcla ingredientes de forma homogénea, asegurando que cada lote tenga la misma distribución de color, aroma y sabor

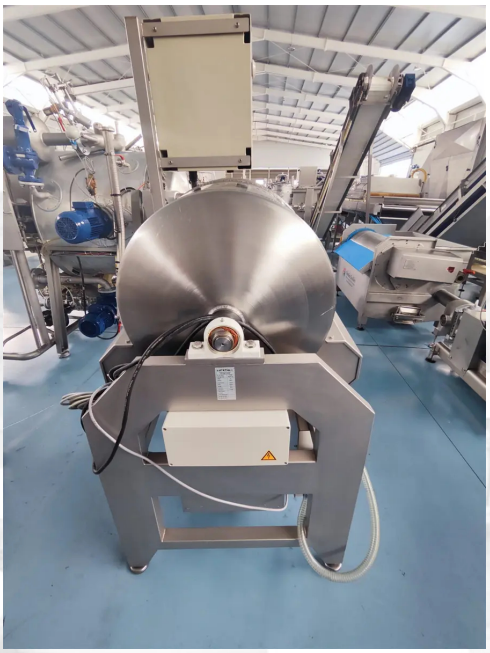
El sistema de accionamiento del masajeador ha sido diseñado para ser confiable y requiere poco mantenimiento.

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.

DEPOSITO MEZCLADOR MACERADOR DE VACIO HORIZONTAL DE 150 KG LUT









DEPOSITO MEZCLADOR MACERADOR DE VACIO HORIZONTAL DE LA[illegible]OX

