Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO MEZCLADOR HORIZONTAL 3.000 L EGRETIER INOX



ID	**0000000196319**
AISI	316
CAPACIDAD	3000 L
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
FRECUENCIA	50 HZ
INCORPORA	DOBLE FONDO
MARCA	EGRETIER
MOTOR REDUCTOR	INCLUIDO
POTENCIA MOTOR	11 KW / 15 CV
PRESION DE SERVICIO	4 / 6 BAR
TIPO	3000 L
VOLTAJE	400 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO MEZCLADOR HORIZONTAL 3.000 L EGRETIER INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 1.90 M	ANCHO : 2.80 M	ALTO : 2.50 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 1.50 M	ANCHO : 1.28 M	ALTO : 1.15 M

Descripción ampliada

Este tipo de mezclador, sirve para amasar, mezclar y homogeneizar casi todo tipo de producto (carnes, pates, etc).

La bomba de desplazamiento positivo de liberación rápida de EGRETIER permite transferir los alimentos con cuidado. Está construido íntegramente en acero inoxidable, apto para uso alimentario.
Está asociado con un tornillo de alimentación helicoidal que sirve al mismo tiempo como eje de transmisión, y tiene una "mejilla de ardilla". Esta protuberancia actúa como regulador entre el flujo continuo del tornillo de alimentación y el del rotor.

Esta bomba es ideal para trasvasar productos alimenticios pastosos, fibrosos, frágiles o muy difíciles. Ha sido estudiado y diseñado para el trasiego de frutas delicadas, pero también se utiliza para el trasiego de productos pastosos, pescados, mariscos, carnes e incluso subproductos de matadero, etc.

DEPOSITO MEZCLADOR HORIZONTAL 3.000 L EGRETIER INOX





