

# MEZCLADORA DE ALIMENTOS MA-100R

Las mezcladoras de alimentos industriales son esenciales en la preparación de productos cárnicos y otros alimentos, facilitando una mezcla homogénea y rápida de ingredientes. Esto asegura una producción eficiente y consistente, mejorando la calidad de los productos que llegan a carnicerías y plantas procesadoras.



## Beneficios de la mezcladora MA-100R

- Mezcla uniforme y eficiente, ideal para diferentes tipos de productos.
- Alta capacidad de trabajo
- Motor óptimo para uso continuo y exigente.
- Velocidad variable, mayor control según la preparación.
- Fabricación en acero inoxidable 304, higiénica y fácil de limpiar.



## ¿Sabías que?

Las mezcladoras industriales no solo combinan ingredientes, sino que también pueden mejorar la textura y consistencia de las mezclas al incorporar aire durante el proceso, lo que es clave para productos como embutidos y masas.

**“Mezcla perfecta y textura óptima en cada ciclo”**



## USOS COMUNES



Productores de  
cárnicos

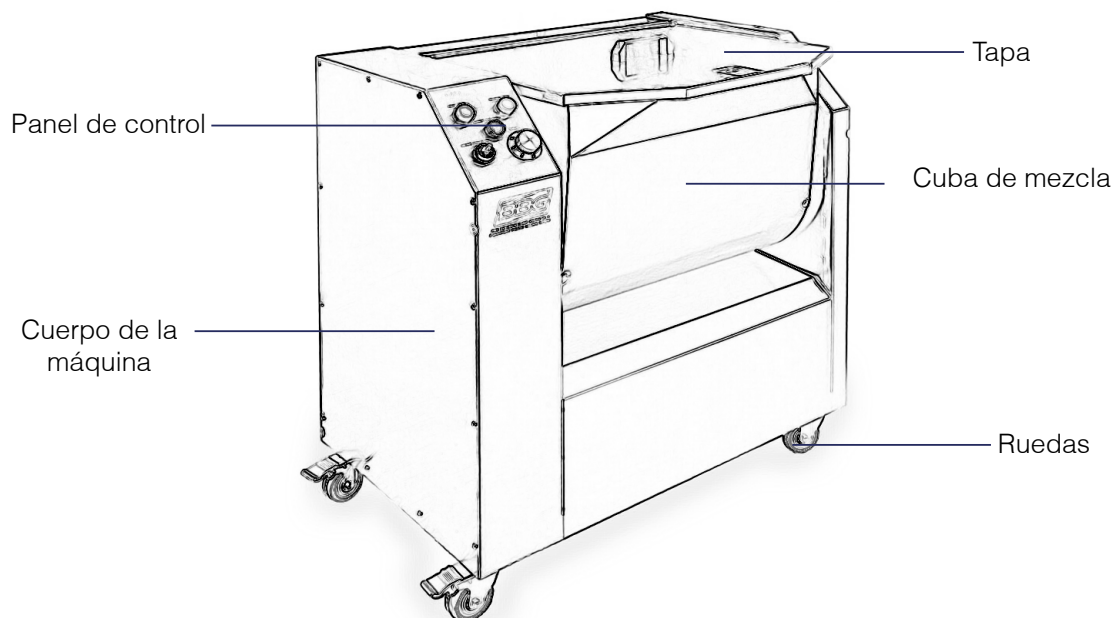


Procesadoras de  
embutidos



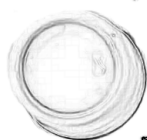
Frigoríficos





Retroceder / Parar  
**veer/stop**

Avanzar / Parar  
**reverse/stop**

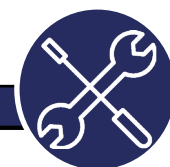
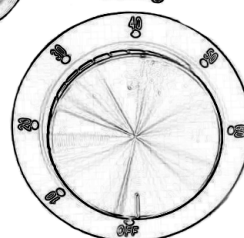


Indicador de encendido  
**power-indicator**

Control de velocidad  
**speed regulation**



Temporizador  
**timing**



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	MA-100R
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Capacidad	100 litros
Capacidad máxima de carga	Hasta 50 kg
Seguridad	Sensor de seguridad en la tapa
Potencia del motor	3 HP (2.2 kW)
Voltaje	220V trifásico
Velocidad	Variable
Velocidad de la cuba	20 – 30 r/min
Dimensiones	920 x 590 x 830 mm
Peso	120 kg
Accesorios	Palanca para girar tolva

Para ver mas productos accede a [www.bbg.com.co](http://www.bbg.com.co)