

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

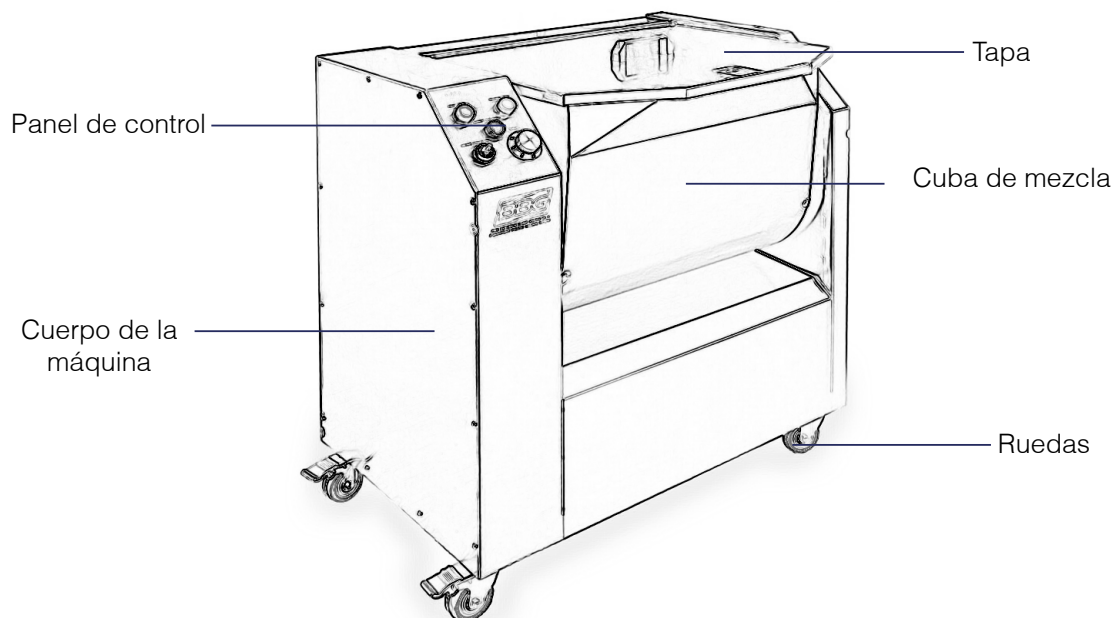


Procesadoras de
embutidos



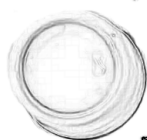
Frigoríficos





Retroceder / Parar
veer/stop

Avanzar / Parar
reverse/stop

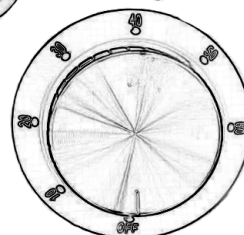


Indicador de encendido
power-indicator

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
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

