

MEZCLADOR CI TALSA

MARCA: CI TALSA
PROCEDENCIA: COLOMBIA
COMERCIALIZADORA: CI TALSA



FUNCIÓN:

Mezclar todo tipo de producto como cábano, chorizo, mortadela, salchicha y cervicero. También sirve para masajear jamón, presalar carne, etc.

DESCRIPCIÓN:

Se cargan los productos a mezclar y se da encendido.

La carga se desplaza por todo el interior del tanque debido al diseño de las paletas.

El proceso de mezclado se puede realizar en dos direcciones según el sistema de inversor de giro con que cuenta el equipo (OPCIONAL).

Para la descarga del producto se abre la tapa del mezclador y se desengancha el trinquete que asegura el tanque a la estructura.

Luego se gira el tanque a 45° ó 90° y se asegura de nuevo el trinquete para proceder a vaciar el producto.

CARACTERÍSTICAS:

Construcción robusta en acero inoxidable 304.

Tanque abatible que permite una descarga rápida del producto.

Paletas extraíbles que permite una fácil limpieza.

CAPACIDAD:

10 Lt (8.4 kg)

25 Lt (21 kg)

50 Lt (42 kg)

100 Lt (85 kg)

200 Lt (170 Kg)

CONSTRUCCIÓN:

Estructura 100% Inox. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes).

VENTAJAS:

- No produce calentamiento del producto mezclado.
- Hay mayor extracción de proteína con mejor retención de humedad.

REQUERIMIENTOS:

220V/ 60Hz; trifásica.

MOTORES:

Moto-reductor de acople directo, Potencia 2.4HP(1.8kW) para el modelo M50.

Moto-reductor con transmisión piñón cadena para Modelos M100 y M200.

MD100: Moto-reductores 1.8 HP

MD200: Moto-reductores 3.6 HP

Corriente nominal 8.5^a (Ver tabla).