



HEMAN

Innovando para Usted...®

CONTACTO HEMAN

Adolfo Duclos Salinas Mz. 170 Lt. 14
Santa Martha Acatitla Norte
Iztapalapa CDMX

- 5557339915
- 5557347271
- 5557336711

ventas@heman.com.mx

www.heman.com.mx

ENCUENTRANOS EN:



Escanea



Ficha técnica

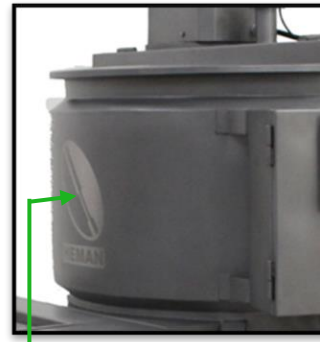
AGITADOR VENTURI CON TURBO

02

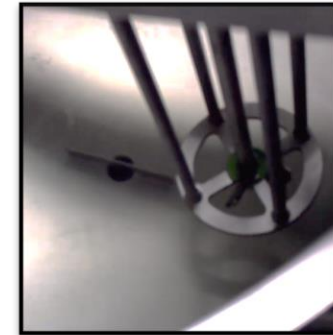
PREPARADOR DE SALMUERA TIPO VENTURI CON DOBLE AGITACIÓN

Permite la preparación rápida, controlada y eficaz de cualquier tipo de salmuera o marinado a través de su ergonómico diseño **Venturi**. Adicionado con un agitador de propela para mayor rapidez en el proceso y un sistema de manera opcional de **enfriamiento por medio de glicol** si así lo desea. Esto permitirá mantener fría la salmuera.

CARACTERISTICAS



Sistema opcional de enfriamiento por medio de glicol.



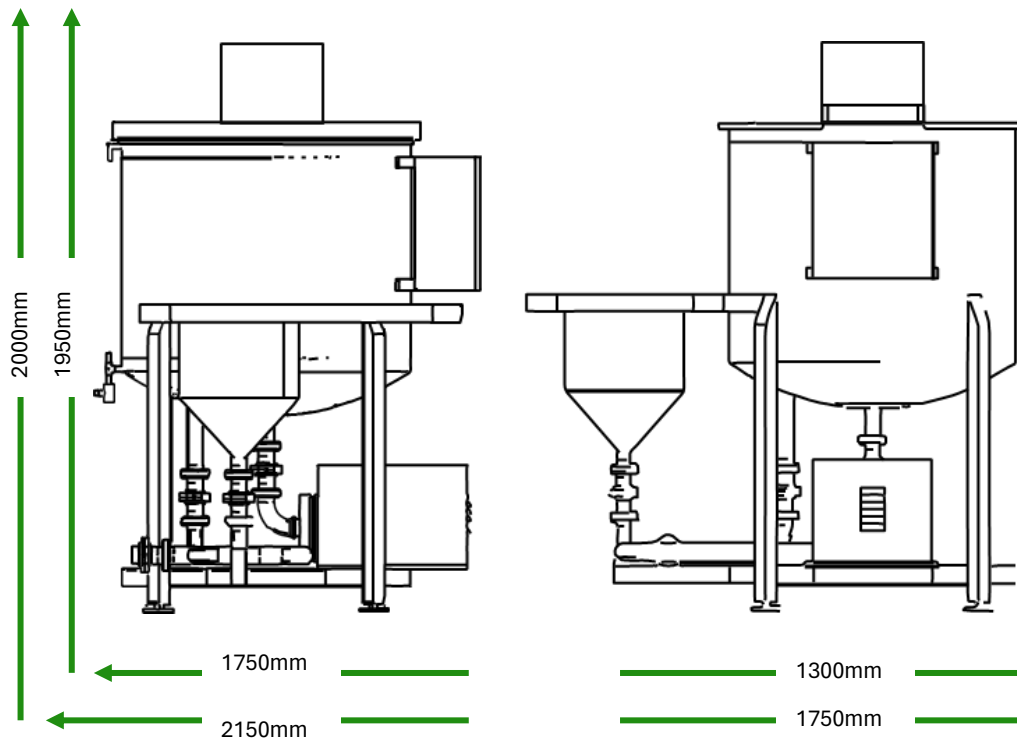
Segundo sistema de agitación por medio de propela.

VIDEO

Especificaciones técnicas

MODELO	500 LTS.	1000LTS.
POTENCIA TOTAL	9.5 hp	13 hp
CAPACIDAD DE TRABAJO	500 Lts.	1000 Lts.
CONTROL	Touch screen plc	Touch screen plc
DIMENSIONES	1900 mm (alto) 1300 mm (ancho) 1750 mm (largo)	1950 mm (alto) 1750 mm (ancho) 2150 mm (largo)
CONEXIÓN ELECTRICA	220 v 3 fases 4 polos	220 v 3 fases 4 polos
VELOCIDAD	Constante	Constante
SENSOR DE NIVEL	Tipo ultrasónico	Tipo ultrasónico
SENSOR DE TEMPERATURA	Tipo sonda	Tipo sonda
LLENADO	Válvula automática	Válvula automática
PRESIÓN PARA EL SISTEMA DE ENCHAQUETADO (GLICOL)	PENDIENTE	PENDIENTE

DIMENSIONES



Ventajas

- ❖ Llenado automático por control de PLC
- ❖ Toma para conexión de manguera externa
- ❖ Monitoreo de temperatura
- ❖ Control de tiempo
- ❖ Mesa con rejilla colador
- ❖ Sensor ultrasónico para nivelar la cantidad de agua

