

MEZCLADORA K-100

Diseñada para amasar y mezclar de forma homogénea productos cárnicos destinados a la elaboración de embutidos, hamburguesas, productos marinados y otros alimentos procesados. Su sistema de doble eje mezclador con paletas permite incorporar de manera uniforme carnes, condimentos, aditivos y salmueras, garantizando una mezcla consistente y de alta calidad.

Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, ofrece una estructura robusta, higiénica y de fácil limpieza para aplicaciones industriales. Su diseño compacto la convierte en una excelente opción para plantas de producción con menores volúmenes de proceso, manteniendo un alto desempeño y confiabilidad.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de doble eje mezclador con paletas de alta eficiencia
- ✓ Capacidad de trabajo de hasta 100 kg por carga
- ✓ Mezcla homogénea de carnes, condimentos y aditivos
- ✓ Diseño higiénico de fácil limpieza y mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Garantiza una mezcla uniforme y consistente del producto
- ✓ Conserva la textura y calidad de la carne durante el mezclado
- ✓ Reduce los tiempos de preparación y mejora la productividad
- ✓ Diseño compacto ideal para producciones de menor capacidad



**HEMAN**

Innovando para Usted...®

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

MOTOR 2 hp

CONTROL Análogo

CAPACIDAD DE TRABAJO 100 Kg
(carga útil máx)

CAPACIDAD DEL TANQUE 165 L

DIMENSIONES 770x1560x1440 mm

CONEXIÓN ELÉCTRICA 220 v
3 fases
4 polos

VELOCIDAD Constante

**Ver Video**

MEZCLADORA
K-100

DIBUJO TÉCNICO

