

MEZCLADORA K-300



Diseñada para amasar y mezclar de forma homogénea productos cárnicos destinados a la elaboración de embutidos, hamburguesas, productos maridados 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.

Equipada con una puerta de descarga inferior, facilita el vaciado directo hacia un carro Buggy, optimizando los tiempos de producción y reduciendo la manipulación del producto.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de doble eje mezclador con paletas de alta eficiencia
- ✓ Puerta de descarga inferior para llenado directo de carro Buggy
- ✓ Capacidad de trabajo de hasta 300 kg por carga
- ✓ Diseño higiénico de fácil limpieza y mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Garantiza una mezcla homogénea de carnes, ingredientes y condimentos
- ✓ Reduce los tiempos de mezclado y mejora la productividad
- ✓ Facilita la descarga rápida y segura del producto hacia un carro Buggy
- ✓ Conserva la textura y calidad del producto durante el proceso



**HEMAN***Innovando para Usted...®*

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL**TIPO 304****MOTOR****5 hp****CAPACIDAD DE
TRABAJO****300 kg
(carga útil máx)****CAPACIDAD DEL TANQUE****500 L****DIMENSIONES****1000x1860x1560 mm****CONEXIÓN ELÉCTRICA****220 v
3 fases
4 polos****VELOCIDAD****Constante****Ver Video**

MEZCLADORA
K-300

DIBUJO TÉCNICO

