

PREPARADOR DE SALMUERA CON BASE

Diseñado para la preparación rápida y homogénea de salmueras, marinados y soluciones líquidas mediante un sistema de agitación tipo propela. Su diseño permite mezclar y desintegrar ingredientes de forma eficiente, obteniendo una solución uniforme y libre de grumos en menor tiempo.

Incorpora un agitador tipo propela de alto desempeño y una estructura con base diseñada para trabajar directamente sobre un carro Buggy HEMAN. Su operación mediante control de arranque y paro ofrece un funcionamiento sencillo, seguro y confiable para aplicaciones en la industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Agitador tipo propela para mezclado rápido y uniforme
- ✓ Base diseñada para operar directamente sobre un carro Buggy HEMAN
- ✓ Sistema de control de arranque y paro
- ✓ Construcción en acero inoxidable tipo 304
- ✓ Diseño compacto de fácil operación y mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Produce salmueras homogéneas y libres de grumos en menor tiempo
- ✓ Favorece una rápida incorporación de ingredientes sólidos y líquidos
- ✓ Reduce los tiempos de preparación antes del proceso de inyección o marinado
- ✓ Diseño compacto que facilita su integración en diferentes áreas de producción



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

DIMENSIONES 1940x980x1100 mm

TAMAÑO DE CORTE 3-40 mm

TAMAÑO MÁXIMO DE
ALIMENTACIÓN 550x120x120 mm

CAPACIDAD 800 kg/h

POTENCIA 5 hp

PESO 500 kg



Ver Video



PREPARADOR DE SALMUERA
CON BASE

DIBUJO TÉCNICO

