MEZCLADORA AL VACÍO HM-750

HEMAN
Innovando para Usted...®

Mezcladora al vacío HM-750 diseñada para el mezclado homogéneo de productos cárnicos y distintos tipos de rellenos, fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantizando higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de doble eje de mezcla con paletas inclinadas, que genera un movimiento circular uniforme del producto, mejorando la calidad de la mezcla. Su operación bajo condiciones de vacío permite obtener mejor textura y consistencia, optimizando el rendimiento del proceso.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Movimiento circular uniforme para mezclado homogéneo
- Operación bajo vacío ajustable según el proceso
- Velocidad y modos de operación configurables
- Descarga simple o de doble eje según requerimiento
- Sistema de control eléctrico que permite la programación precisa de tiempos y ciclos de agitación.
- Diseño sanitario en acero inoxidable tipo 304

BENEFICIOS

- Mezcla más homogénea y de mejor calidad
- Mejor textura y consistencia del producto bajo vacío
- Adaptabilidad a distintos tipos de rellenos y formulaciones
- Operación eficiente y controlada en procesos industriales

TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN GARANTIZADA

HEMAN
Innovando para Usted...®

PARÁMETROS TÉCNICOS	
MATERIAL	TIPO 304
VOLUMEN	750 L
CAPACIDAD	≥ 500 kg/ciclo
POTENCIA TOTAL	12 hp
NIVEL DE VACÍO	−0.06 a −0.08 MPa
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	VARIABLE
PESO	900 kg
PRESIÓN DE AIRE	≥ 87 psi
DIMENSIONES	1840x1280x1690 mm

Ver Video







MEZCLADORA AL VACÍO HM-750

MEZCLADORA AL VACÍO HM-1200

HEMAN
Innovando para Usted...®

Mezcladora al vacío HM-1200 diseñada para el mezclado homogéneo de productos cárnicos y distintos tipos de rellenos, fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantizando higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de doble eje de mezcla con paletas inclinadas, que genera un movimiento circular uniforme del producto, mejorando la calidad de la mezcla. Su operación bajo condiciones de vacío permite obtener mejor textura y consistencia, optimizando el rendimiento del proceso.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Movimiento circular uniforme para mezclado homogéneo
- Operación bajo vacío ajustable según el proceso
- Velocidad y modos de operación configurables
- Descarga simple o de doble eje según requerimiento
- Sistema de control eléctrico que permite la programación precisa de tiempos y ciclos de agitación.
- Diseño sanitario en acero inoxidable tipo 304

BENEFICIOS

- Mezcla más homogénea y de mejor calidad
- Mejor textura y consistencia del producto bajo vacío
- Adaptabilidad a distintos tipos de rellenos y formulaciones
- Operación eficiente y controlada en procesos industriales

TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN GARANTIZADA

HEMAN
Innovando para Usted...®

PARÁMETROS TÉCNICOS	
MATERIAL	TIPO 304
VOLUMEN	1200 L
CAPACIDAD	≥ 900 kg/ciclo
POTENCIA TOTAL	19 hp
NIVEL DE VACÍO	-87 a -116 psi
VELOCIDAD DE ROTACIÓN	VARIABLE
PESO	1350 kg
PRESIÓN DE AIRE	≥ 87 psi
DIMENSIONES	2060x1670x1900 mm







MEZCLADORA AL VACÍO HM-1200