Amasadora-mezcladora industrial monofásica de Mainca modelo RM-20.

Motor monofásico 1,75 HP / 1,29 kW

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para aliñar ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc.

Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa

Catálogo de picadoras-mezcladoras industriales

Amasadora-mezcladora industrial monofásica de Mainca modelo RM-20.

Motor monofásico 1,75 HP / 1,29 kW. Ideal para obradores, carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para aliñar ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc. Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10

Transmisión grupo motor reductor muy silencioso

Referencia: 1RC10A

Características generales:

- Modelo de sobremesa ideal para plantas piloto y producciones artesanales.
- Capacidad de la cuba en litros: 20 l.
- Capacidad de la cuba en Kg: ± 12 Kg.
- Transmisión: grupo motor reductor muy silencioso.
- Motores: Trifásicos de 0,33 HP / 0,24 kW (230-400V 50Hz) o Monofásicos de 0,33 HP / 0,24 kW (230V 50Hz)
- Dimensiones base: 39 x 27 cm
- Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10

Este tipo de maquinária la asesoramos, prescribimos y presupuestamos de forma personal. Contáctanos y te ofrecermos el mejor servicio de venta y postventa.

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para aliñar ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc. Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa.
Mezclado homogéneo y amasado sin bolas de aire, condición indispensable para la curación del embutido. Trabaja igual con poca cantidad que a plena carga. Buena absorción de la humedad.
Palas en forma de T desmontables manualmente sin herramientas (opcional en la RM-200).
Cubeta volcable para el vaciado de la mezcla.
RM-200: Incluye programador digital con 10 posibles ciclos de mezclado y amasado.
Construcción: totalmente en acero inoxidable 18/10.
OPCIONES:
Ruedas desplazamiento.
RC-40: mesa soporte en acero inoxidable.
RM-200 y RV-200: palas desmontable.

Estamos a vuestra disposición para resolver consultas o dudas referentes a la picadoras de carne para carnicerías, en el chat o en el apartado contacto de EquipoH.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 560x270x500mm