Amasadora-mezcladora industrial monofásica de Mainca modelo RC-100.

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 RC-100.

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

Construida totalmente inox 18/10

Transmisión grupo motor reductor muy silencioso

Referencia: 1RC10A

Características generales:

- Modelo de pie al suelo robusto y fiable para producciones medianas.
- Capacidad de la cuba en litros: 95 l.
- Capacidad de la cuba en Kg: ± 65 Kg.
- Transmisión: grupo motor reductor muy silencioso.
- Motores: Trifásicos de 1,75 HP / 1,29 kW (230-400V 50Hz) o **Monofásicos de 1,75 HP / 1,29 kW (230V 50Hz)**
- Dimensiones base: 82 x 47 cm
- Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10.

OPCIONES:

- Ruedas desplazamiento.

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

Las amasadoras-mezcladoras industriales Mainca estan 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): 930x1300x1002mm