

## PROPOSTA DE FORNECIMENTO

### Misturador M15

O Misturador M15 é um equipamento para misturar os ingredientes de maneira rápida, prática e eficiente. Utilizados para misturar os mais diferentes tipos de produtos: massas para pastéis, massa fresca, massa de pizza, massa para biscoito, embutidos e outras. Fabricado em aço inoxidável 304, proporciona altíssima durabilidade e confiabilidade ao equipamento, estando de acordo com as normas sanitárias. Conta com todos os requisitos de segurança. Adota o sistema de mistura por pinos.



### Dados Técnicos

Modelo M15

Altura: 700mm

Largura: 850mm

Comprimento: 480mm

Capacidade de Produção: 21kg/ciclo

Ciclos: até 5 ciclos/hora

Peso: 60kg

Potência: 0,75kw

Produção Hora: até 60kg

Alimentação Elétrica: Monofásico 220V ou Trifásico 220V/380V

### Itens Inclusos:

- Pé nivelador;
- NR 12;
- Cabo alimentação 3 metros.