

PROPOSTA DE FORNECIMENTO

Misturador M30

O Misturador M30 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 M30

Altura: 800mm

Largura: 1100mm

Comprimento: 600mm

Capacidade de Produção: 30kg/ciclo

Ciclos: até 5 ciclos/hora

Peso: 100kg

Potência: 1,1kw

Produção Hora: até 120kg

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

Itens Inclusos:

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