

AMASADOR CON SISTEMA DE VOLTEO MECÁNICO MANUAL.

Descripción:

Las mezcladoras de carne son ideales para poder preparar diferentes productos cárnicos, tales como chorizo, mortadela, salchicha, también mezclar vegetales, ensaladillas, etcétera.

Características:

- Acero inoxidable tipo 304, grado alimenticio.
- Lámina calibre 16.
- Base tubular cuadrado de 1 1/2 pulgadas cal. 16.
- Motorreductor de 1HP hasta 5 HP (Caballo de fuerza) monofásico.
- Medidas de 0.90 x 0.60 x 1.00 metros.
- Capacidades 50, 100, 200, 300, 400 y 500 kg.
- Uso sanitario.
- Sistema de volteo mecánico manual.

