

# LLENADORA DE LÍQUIDOS VISCOSOS.

## Descripción:

Aparato en el que se bate la crema para elaborar la mantequilla. La mantequera tradicional es una especie de tonel de madera, que gira en torno a un eje horizontal. Las paletas fijadas en las paredes favorecen la agitación. Las mantequeras industriales, de acero inoxidable, son continuas. Equipadas con batidores para trabajar la mantequilla, se mantienen a una temperatura de 10 a 13 °C, y su velocidad de rotación va de 25 a 50 revoluciones por minuto.

## Características:

- Rangos de llenado: 50 a 1000 ml y 260 a 2600 ml.
- Capacidad: 10 a 18 Botellas x min.
- Presión: 0.4 a 0.6 Mpa.
- Voltaje: 110V.
- Consumo: 200 Watts.
- Dimensiones: 1.4 x .50 x 1 mts.
- Precisión:  $\pm 1\%$

