

MELAXADORA DOBLE ASPA / VAPOR BAJA PRESIÓN.

Descripción:

Es una máquina utilizada en la industria para mezclar partículas sólidas de diferente tamaño, con cierta proporción de compuestos líquidos de poca o mucha viscosidad. La malaxadora se utiliza para la fabricación de quesos, cuyo procesamiento involucre operaciones como cocimiento, amasado, malaxado e hilado de la pasta, y que tengan como característica un excelente fundido y hebra; como por ejemplo, Queso Asadero, Oaxaca, Gouda, Tipo Mozzarella, Tipo Manchego, análogos de queso, entre otros.

Características:

- Dos flechas con aspa tipo helicoidal de placa cal. 3/16" x 1 3/4"
- Flechas de tubo ced. 40 de 1 1/4"
- Cuerpo y doble fondo cal. 14
- Tapas de placa cal. 3/16, cubierta y caja forrada de cal. 18.
- Transmisión por moto reductor de 1 H.P. monofásico a 110 volts
- Descarga redonda con sistema clamp de 5" de diámetro.

