

# 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:

- Tablero de funciones
- Acero inoxidable grado alimenticio
- Doble aspa
- Uso a gas y vapor
- Variador de velocidad
- Control de temperatura
- Control de dirección de aspa
- Cuerpo y doble fondo cal. 14

