

# MANTEQUILLERA INDUSTRIAL 100 KG.

## 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:

- Fabricada en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad: 100 kg.
- Motorreductor 1.5HP.
- Con Variador de Velocidad.
- Tamaño del tanque 240 lts
- Dimensiones del equipo: 110x 50x 91x58

