

BALCAMI

# MEZCLADORA DE CARNE

MC-100

## BENEFICIOS

- ✓ Se adaptan a diferentes tipos de carnes, especias y vegetales.
- ✓ Se pueden obtener masas homogéneas de alta calidad.
- ✓ Ofrece una notable facilidad de uso y descarga gracias a su tolva volcable.
- ✓ El proceso es eficiente y cómodo al momento de transferir la masa mezclada a otros recipientes o equipos.



## FICHA TÉCNICA

- Alimentación: 220V (50 Hz) + tierra.
- Potencia: 1,5 HP.
- Motor: trifásico.
- Capacidad de tacho: 100 litros.
- Motor: 1.5 HP Monofásico y Trifásico.
- Eje y paletas de acero inoxidable.
- Integramente construida en acero inoxidable.
- Ancho: 56 cm. | Alto: 87 cm. | Largo: 95 cm.