

Ficha tecnica

Maquina fundidora de quesos

(Con Bomba de Aspiración y Otros Accesorios)

Fabricado en Acero Inoxidable Calidad AISI 304,

Capacidad: 60 kg/ Cada lote (Un lote tarda máximo 10 minutos),

El agitador inferior es de 2,2 kW 2800 rpm, el agitador superior es de 1,1 kW 56 rpm,

brazo basculante (0,37 kW), Agitadores Marca Yilmaz Redüktör,

Presión de trabajo 380 V,

Consumo eléctrico: 3,67 kW,

Consumo de vapor: 2 bar - 70 kg/h,

camisa de calentamiento de vapor, indicador de temperatura, tubería de vapor especial,

cubierta completamente abrible, vidrio de observación, máxima impermeabilidad debido al sello

Grosor del acero inoxidable respectivamente; 2,5 mm, 3 mm, 4 mm, 6 mm, 10 mm.

Dimensiones: 1550 mm * 1580 mm * 1700 mm (alto),

Peso: 250 kg.



Capacidades

60 kls; 80 kls: 100 kls 160 kls 200 kls