AMASADORA

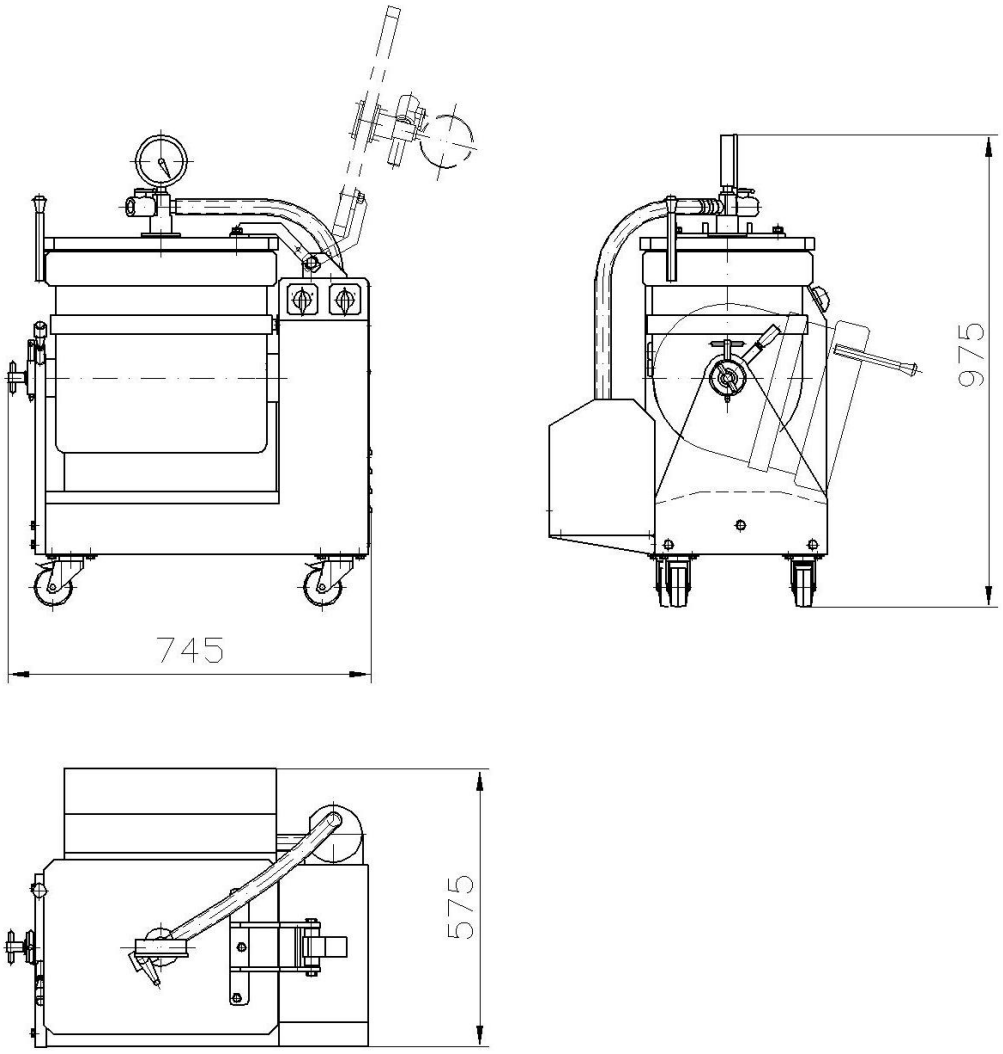
AVT-50

CARACTERISTICAS GENERALES:

- Modelo muy utilizado en los laboratorios de grandes plantas de embutidos o en pequeñas charcuterías que desean elaborar productos curados de calidad.
- Amasadora al vacío.
- Construcción robusta y fabricada en acero inoxidable AISI-304.
- Máquina construida de acuerdo con la Directiva Europea 2006/42/CE.
- Brazo central tipo pala “T” con doble sentido de giro, adecuada para amasar todo tipo de productos y repartir perfectamente los ingredientes.
- Apropiada para masajear sacando los brazos-rompedores del recipiente.
- Adecuada para procesar hasta el 70% de su capacidad en litros. (dependiendo del tipo de productos).
- Transmisión por motor-reductor.
- Silenciosa y sin mantenimiento.
- Diseñada para poder sacar de forma sencilla el brazo facilitando la limpieza de la máquina; con sistema de bloqueo para las posiciones de trabajo, descarga y limpieza.

INDUSTRIES CASTELLVALL 2002, S.L.
Pol. Ind. Girona – Avda. Països Catalans, 162-164
17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA (Girona - ESPAÑA)
Tel. +34 972 478 399 Fax +34 972 477 594
castellvall@castellvall.com

WWW.CASTELLVALL.COM

DATOS TECNICOS:

Potencia motor palas	0,37 kw
Potencia motor bomba vacío / capacidad	0,30 kw / 10 m³/h
Velocidad palas	30 r.p.m.
Capacidad recipiente	50 litros
Dimensiones (mm)	745x575x975
Peso	165 kg