



**CALIDAD Y EXPERIENCIA**

## **MEZCLADORA/ MASAJEADORA AMFEC MODELO 510**



### **CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR:**

- Sellos de ejes tipo “SPLIT” de liberación rápida
- Compuertas de descarga con cierre mecánico de palanca
- Ejes de los agitadores SÓLIDOS
- Agitadores con ÁNGULO VARIABLE
- Charolas de goteo bajo los cojinetes de descarga
- Temporizador en el tablero de control
- Sistema de desconexión eléctrica
- Montada en bastidor de acero inoxidable con altura ajustable

- Arrancador “anti-puenteo” a dos manos en el control
- Ensamble de montaje de motor en acero inoxidable
- Guarda de seguridad abatible con sensor de seguridad
- Válvulas neumáticas montadas en un gabinete tipo NEMA IV
- Soldaduras interiores pulidas
- Capacidades estándar de 200lbs – 15,000lbs

### **ALGUNAS OPCIONES:**

- Sistemas con vacío
- Descarga inferior o por inclinación
- Paletas de mezclado con traslape
- Controles tipo PLC
- Inyección de CO2
- Superficies de contacto pulidas

**AMERICAN FOOD EQUIPMENT COMPANY**

21040 Forbes Street, Hayward, California 94545 • Tel (510) 783-0255 • [www.amfec.com](http://www.amfec.com)