CALIDAD Y EXPERIENCIA

MEZCLADORA / MASAJEADORA CON VACÍO AMFEC MODEL0 510

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR:

- Sellos de ejes abatibles tipo “SPLIT” de liberación rápida
- Compuertas de descarga con cierre mecánico de palanca
- Ejes de los agitadores SOLIDOS
- LISTÓN EN ESPIRAL PATENTADO
- Charolas de goteo bajo los cojinetes de descarga
- Temporizador en 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
- Tanque del hidráulico en acero inoxidable
- Guarda abatible con sensor de seguridad
- Válvulas neumáticas montadas en gabinete tipo NEMA IV
- Soldaduras interiores pulidas
- Sistema de vacío completo montado bajo el equipo
- Capacidades estándar de 91kg – 6,804kg

ALGUNAS OPCIONES:

- Controles tipo PLC
- Agitadores especiales (paletas, listones, raspadores)
- Enfriamiento por Glycol (incluye enchaquetado y circulación a través de los agitadores)
- Capacidad de Mezclado y Masajeo en el mismo equipo
- Transmisión de velocidad variable (hidráulica o eléctrica)

AMERICAN FOOD EQUIPMENT COMPANY
21040 Forbes Street, Hayward, California 94545 • Tel. (510) 783-0255 • www.amfec.com