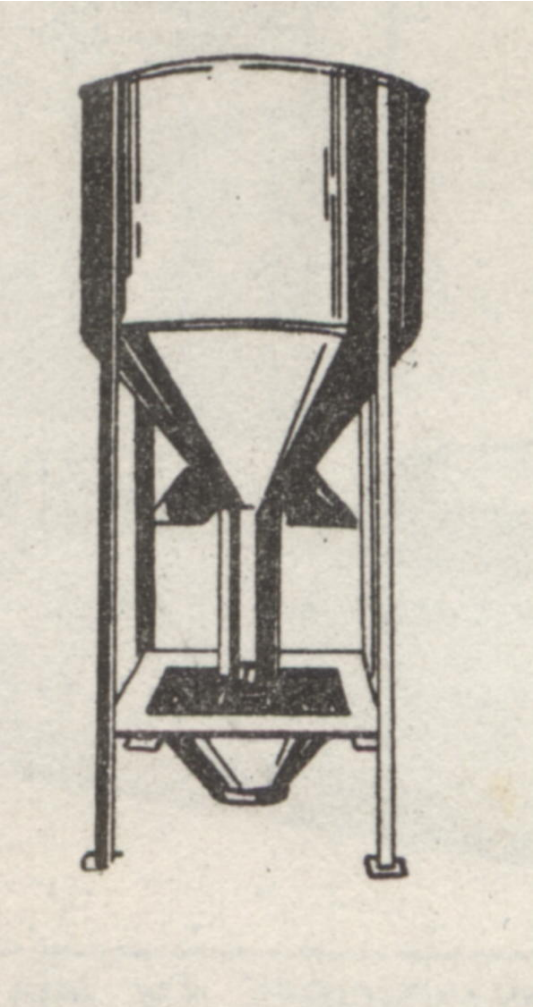
Mezcladores Verticales



En el plazo de 3 - 4 minutos la mezcladora rápida prepara una pasta bien batida y homogeneizada.
El agitador trabaja a 1400 revoluciones por minuto. y por lo tanto es capaz de diluir completamente
todos los ingredientes sólidos de la pasta.

La caldera es de aluminio puro y tiene un volumen útil de 40 litros. Gracias a esta capacidad - que significa cargas pequeñas - el horno puede alimentarse siempre con pasta recién batida.

La mezcladora rápida es especialmente apropiada para el empleo de harina rica en gluten, porque el agitador rápido influye favorablemente la estructura del gluten con respecto a un buen proceso de cocción.

La máquina se suministra como estacionaria, con grifo de descarga, o también con armazón portátil.

Dimensiones
Alto: 1300mm
ancho: 800 mm
Largo: 800 mm
Volumen útil: 40 litros
Motor: 40 HP
Peso
neto: 140kgs.
bruto: 190kgs
Espacio requerido: 1 m2

Molinos Coloidales Solga Portela 501 (1407) Buenos Aires Argentina TelFax: +5411-4612-7248
Mail: info@molinoscoloidales.com.ar Web Site: www.molinoscoloidales.com.ar