

# Alvarez Maq

## Marinadora 200kgs

Ficha técnica

Equipo diseñado para marinar, madurar y ablandar todo tipo de carnes. Al aplicar el vacío se obliga a la carne a separar las fibras, mejorando sensiblemente la captación de ingredientes al prepararla.

### Funcionamiento

Cuenta con control de cambio de rotación, válvula de control de vacío y vacuómetro. Además de un tanque pulmón para control de líquido.

### Capacidad

200kgs / carga.

### Datos Técnicos

Potencia del Motor:  
3 HP trifásico

Bomba de vacío:  
1/2 HP trifásico

Adicional:  
Vacuómetro  
Switch reversible  
Filtro de líquidos a bomba de vacío

Dimensiones:  
800 mm diámetro

Materiales de construcción:  
Acero inoxidable tipo 304

Peso:  
150 kgs

[franciscoalvarezp@hotmail.com](mailto:franciscoalvarezp@hotmail.com)  
Guadalajara, Jalisco, México  
33 3590 2184

Garantía de un año en mano de obra y materiales.