

Alvarez Maq

Marinadora 400kgs

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

400kgs / carga.

Datos Técnicos

Potencia del Motor:
5 HP trifásico

Bomba de vacío:
1/2 HP trifásico

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

Dimensiones:
1100 mm diámetro

Materiales de construcción:
Acero inoxidable tipo 304

Peso:
200 kgs.

franciscoalvarezp@hotmail.com
Guadalajara, Jalisco, México
33 3590 2184

Garantía de un año en mano de obra y materiales.