

Alvarez Maq

Marinadora 50 kgs

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

50kgs / carga.

Datos Técnicos

Potencia del Motor:
1 HP trifásico

Bomba de vacío:
1/4 HP trifásico

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

Dimensiones:
600 mm diámetro

Materiales de construcción:
Acero inoxidable tipo 304

Peso:
50 kgs



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

Garantía de un año en mano de obra y materiales.