

# MEZCLADOR MEZC - 60



**BID**  
ARGENTINA

**Máquina amasadora o mezcladora profesional** para diferentes tipos de carnes y especias. Fiables, fáciles de desmontar, limpiar y montar, ideal para carnicerías, avícolas, chacinerías, restaurantes, catering, supermercados e hipermercados. Diseñadas para un funcionamiento intensivo, y para obtener masas sumamente homogéneas y fáciles de descargar, gracias a la cubeta volcable.

# MEZC - 60

## Características técnicas

Capacidad de la cuba **60 litros**

## Materia prima

Todo tipo de cárnicos, especias y vegetales.

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Completamente en **acero inoxidable AISI304**

Comando digital

Variador de velocidad electrónico

Inversión de giro

Limpieza sencilla

Transmisión mediante reductor de baño de aceite con engranajes helicoidales templados y rectificadas

Mínima contaminación acústica

## Bajo consumo eléctrico

Potencia 0,50hp

Alimentación: **220 voltios + tierra**



## DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 770 mm  
Profundidad: 530 mm  
Alto: 800 mm  
Peso 40 kg



VUELCO  
SENCILLO



PALAS  
REGULABLES