

# MEZCLADOR T2

## Descripción

Nuestro cocedor horizontal está diseñado para mezclar homogéneamente distintos tipos de productos. Está compuesto por un cuerpo principal semicírculo y unas aspas centrales tipo sinfín para la mezcla.

El movimiento y mezcla del producto a lo largo de la cámara se realiza por la acción de un husillo que incorpora el eje de la máquina, el cual proporciona un avance lento de un lado a otro. Las aspas del eje funcionan a modo de agitador horizontal. La máquina en la parte superior para inspeccionar el producto a lo largo de la cámara.

Fabricada y diseñada bajo los estándares de seguridad de máquinas.



### Características:

- *Fabricación en distintos tamaños: 200L, 500L, 1000L.*
- *Construcción en acero inoxidable A-304.*

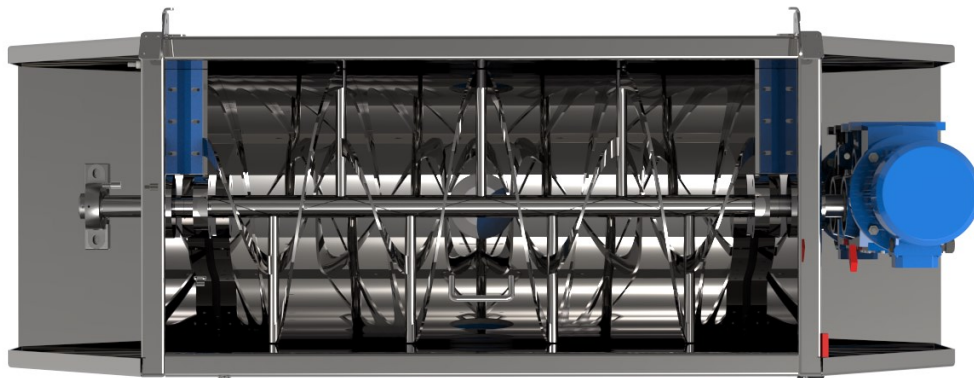
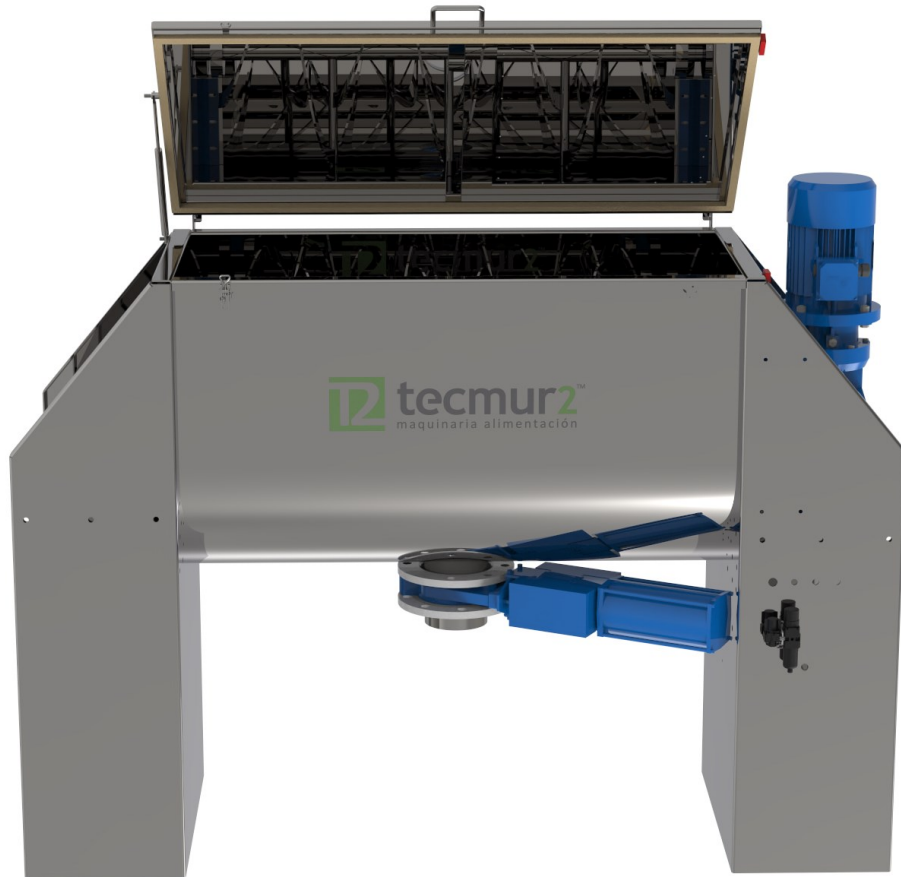
### Opciones:

- *Salida de producto configurable según necesidades.*
- *Plataforma de trabajo.*
- *Dimensionado a la carta.*
- *Construcción en acero inoxidable A-316.*

## Especificaciones

- Dimensiones: a la carta
- Peso: 200 - 600 kg
- Eléctrica: 220VAC / 1 / 25A
- Potencia: 2,5 - 5,5 kw
- Neumática: 8 bar 300NI/min

## MEZCLADOR T2



## MEZCLADOR T2

---

