

SABORIZANTE – MACHINE Á AROMATISER



Medidas: **1700X1000X1300**
Producción: **250 kilos hora**
Consumo: **0,55kw+0,18kw**

Tecnología

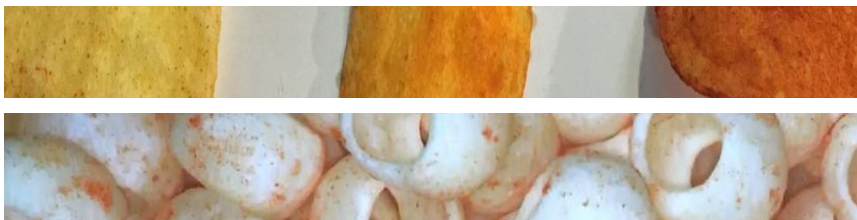
Consta de bombo en inoxidable, diseñado específicamente para mezclar el producto con el saborizante sin romperlo, ya que está diseñado con un relieve específico.

Costa de una tolva de almacén para sal o sabor, que a través de una bandeja en forma de espada Introduce el producto al interior.

Consta de un cuadro eléctrico de M/P con protecciones y variador de velocidad para el sabor.

Además puede incorporar como opcional el sistema de líquido.
A través de una ducha pulveriza el producto.

Maquina sencilla y práctica, perfecta para salar y saborizar.



MACHINE À AROMATISER

Dimentions: **1700X1000X1300**
Production: **250 kilos hora**
Consommation: **0,55kw+0,18kw**

La technologie

Il s'agit d'un tambour en acier inoxydable, spécialement conçu pour mélanger le produit avec l'arôme sans le casser, car il est conçu avec un relief spécifique.

Il dispose d'une trémie de stockage pour le sel ou l'arôme, qui introduit le produit à l'intérieur à travers un plateau en forme d'épée .

Il dispose d'un tableau électrique M/P avec protections et d'un variateur de vitesse pour l'arôme.

En outre, il peut incorporer en option le système de liquide. Il pulvérise le produit à travers une douche.

Machine simple et pratique, parfaite pour saler et aromatiser.

