



Obradores  
y fábricas



Catering

**Ideal** para amasar, mezclar y masajear.

**Adecuada** para procesamiento de la carne, embutido, comidas preparadas...que necesiten mantener la cadena de frío.

**Indicada** para todas las producciones, en función del modelo.

Los **ESK** son ideales para:



Embutidos



Carnes



Pescados  
y mariscos



IV y V  
Gama



ESK-150



ESK-400



ESK-550



ESK-850



Panel de mandos.

**Compactas y tecnológicamente avanzadas; para facilitar su manejo y el trato cuidadoso de los productos a masagear. Además permiten mantener la cadena de frío, evitando posibles contaminaciones. Son altamente útiles para muchos procesos, también para comidas preparadas y precocinados.**

**Características**

- Temperatura programable
- Completo aislado térmico en todo el bombo, permitiendo un importante ahorro energético
- Vacío, hasta el 95%
- Sistema de filtro por esterilización del aire
- Grupo de refrigeración con ventilación externa
- Inclinación del bombo, accionada eléctricamente
- Subida y bajada de la tapa, con muelle
- Movil sobre cuatro ruedas, dos de ellas con freno
- Motores controlados electrónicamente con velocidad variable
- Brazo giratorio para masajes con rascador extraíble
- Todas las conexiones de vacío con material para productos alimentarios

**Programador digital**

- 40 programas (también en español)
- Ajuste de temperatura
- Ajuste de vacío
- Velocidad de giro
- Esterilización del aire
- Posición del bombo

**Datos técnicos**

	ESK-100	ESK-150	ESK-220	ESK-250	ESK-300	ESK-400	ESK-550	ESK-850
Capacidad/ltr:	100	150	220	250	300	400	550	850
Capacidad de carga máx./Kg:	70	110	160	180	210	280	385	600
Potencia/Kw:	1,8	1,8	2	3,8				
Conexión eléctrica:	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph
Margen de vacío/%:	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%
margen de temperaturas/°C:	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21
Velocidades ajustables:	de 1 a 25 r.p.m.	de 1 a 18 r.p.m.	de 1 a 18 r.p.m.	de 1 a 18 r.p.m.				
Medidas exteriores/mm (tapa abierta):	130x75x130(205)	130x85x130(205)	140x100x140(220)	150x110x150(270)				
Peso/Kg:	280	290	300	350				

**Equipamiento**

Programador digital								
Brazo amasador:	opcional							
Elevador hidráulico:					opcional	opcional	opcional	incluido
Herramienta para la fijación del rascador:	opcional	incluido						
Variador velocidad:	incluido							
Inclinación eléctrica del bombo:	incluido							

**Tecnotrip, S.A.**

C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord  
08226 Terrassa (Barcelona) España  
Tel.: +34 93 735 69 69  
WhatsApp: 695 781 799  
tecnotrip@tecnotrip.com