



Obradores
y fábricas



Catering

Ideal para amasar, mezclar y masajear.

Adecuada procesamiento de la carne, embutido, comidas preparadas...

Indicada para todas las producciones, en función del modelo.

Los **VM** son ideales para:



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



IV y V
Gama



Brazo giratorio



VM-60/220



VM-300



ESK-850

Características

- Bomba de vacío de alta capacidad
- Sistema automático para intervalos de respiración
- Brazo de amasar con sticks y rascador extraíbles
- Inclinación del bombo para descarga completa
- Movil sobre 4 ruedas (2 de ellas multidireccionales con freno)
- Motor 2 velocidades

Datos técnicos

	60	100	125	150	220	250	300	350	400	500	750
Capacidad/ltr:	60	100	125	150	220	250	300	350	400	500	750
Capacidad de carga máx./Kg:	5-40	10-75	10-90	15-110	25-160	25-160	30-210	25-245	25-280	50-350	50-525
Potencia/Kw:	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8
Conexión eléctrica:	220/380V/50-60HZ/PPH	220/380V/50-60HZ/PP H	220/380V/50-60HZ/PPH								
Margen de vacío/%:	90	90	90	90	90	95	95	95	95	95	95
Medidas exteriores/mm:	115X65X120	120X70X125	120X70X130	120X70X136	130X80X140	130X80X150	140X110X235	140X110X240	140X110X245	160X120X270	225X145X300
Peso/Kg:	110	130	140	150	180	240	370	390	415	500	850

Equipamiento

- Programador digital
- Brazo amasador
- Elevador hidraulico
- Variador velocidad
- Inclinación eléctrica del bombo

Programador digital

- 20 programas
- Tiempos de rotación del bombo
- Tiempos de reposo del bombo
- Intervalos de respiración automáticos
- Tiempos paro final del programa
- Paro de emergencia sin afectar a los tiempos de proceso del programador
- Activación del vacío a voluntad independientemente del programa
- Consulta de los tiempos transcurridos en cada función
- Selección valor de vacío

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