

Hightech

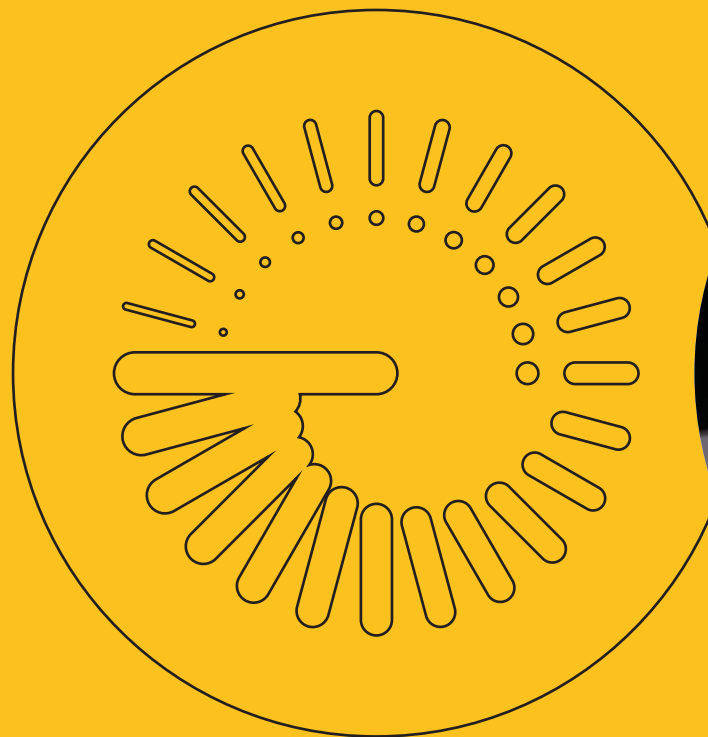


Emulsificador EM

Rendimiento y calidad garantizados, máquinas construidas para durar.
Cumplimos las buenas prácticas de higiene y mantenimiento.

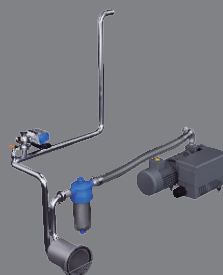
Calidad y productividad garantizadas.

La línea de Emulsificadores EM Hightech posee sistemas de corte para hasta 04 discos, garantizando alta eficiencia en la emulsificación y homogeneización de masas.



Hasta 04 conjuntos de corte

Configuraciones para diferentes materias primas y emulsiones.



Sistema de vacío

Mayor calidad de emulsión al eliminar la aireación de la masa.



Bomba de desplazamiento positivo

Alimentación del equipo controlada automáticamente.



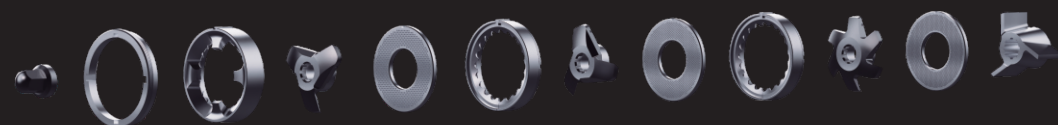
Control de temperatura

Opción de control automático de la temperatura a la entrada y salida del equipo.



Control de la presión del producto

Permite controlar la presión en el equipo mediante un sistema PID para la bomba de alimentación de materia prima.



Piezas de reparación o sustitución:

- Discos de corte
- Cuchillas

Materias primas:

Mortadelas, embutidos, chocolates,

gelatinas y emulsiones en general



Línea de Emulsificadores EM



Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)
EM 150	L: 1912 A: 800 A: 1193	22
EM 175	L: 2700 A: 1637 A: 2185	147
EM 225	L: 2696 A: 1730 A: 2282	184

