

Hightech



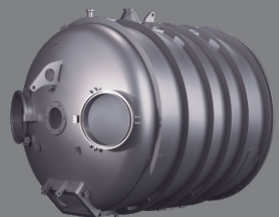
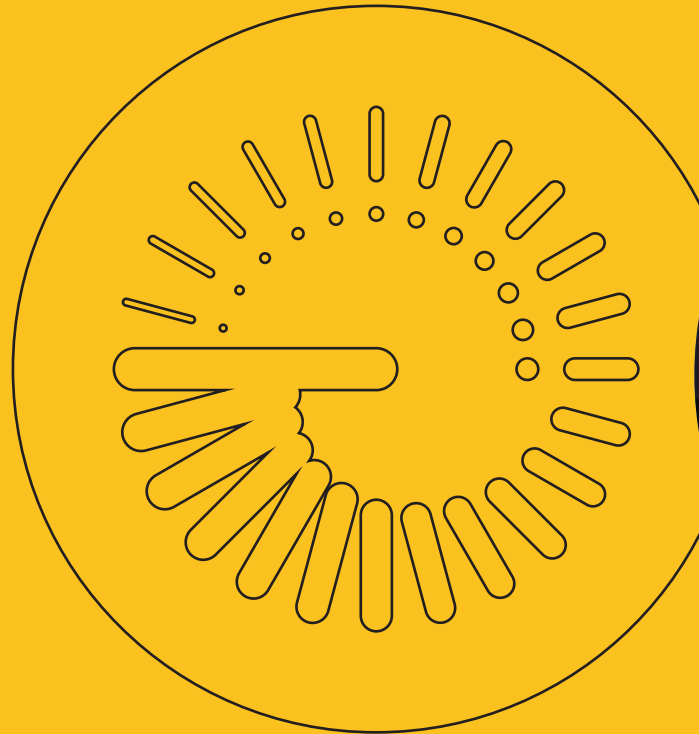
Masajeador MAS

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



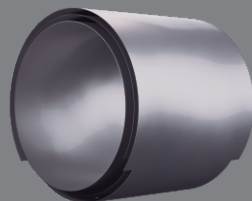
Maximice la calidad del producto final.

La línea de Masajeadores MAS Hightech tiene un cuerpo fijo y palas móviles, lo que maximiza la calidad del producto final y optimiza las cuestiones de seguridad operativa. Disponen de una HMI integrada que permite el control automático y manual del proceso y el almacenamiento de recetas.



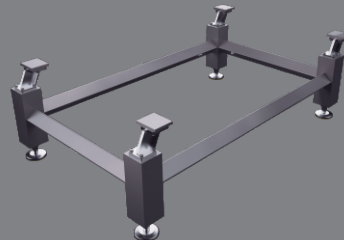
Camisa de circulación de refrigerante

Con opción para circulación de glicol, agua helada, entre otros.



Aislamiento de poliuretano

Mantiene la temperatura del producto durante el proceso para una mayor absorción y calidad.



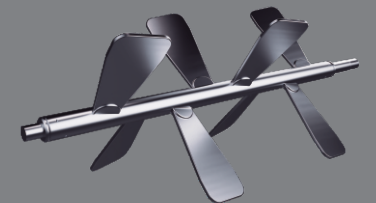
Sistema de pesaje

Lee y controla el peso del producto en cada lote.



Sistema de vacío

Aumenta la absorción y el rendimiento del producto final.



Cuerpo fijo y palas móviles

Estructura robusta y fija, que requiere menos espacio en el layout del Cliente, con la posibilidad de aprovechar hasta el 80% de su volumen útil.

Materias primas:

Tocino, marinado y jamón



Línea de Masajeadores MAS



Modelo	Capacidad (L)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)
MAS 450	450	L:2050 A:1480 A:1890	1,1
MAS 1000	1000	L:2299 A:1500 A:2315	2,2
MAS 2000	2000	L:2925 A:1770 A:2790	3
MAS 3000	3000	L:3218 A:2017 A:3070	7,5
MAS 4000	4000	L:4670 A:2120 A:2710	11
MAS 6000	6000	L:5110 A:2500 A:3340	15
MAS 8000	8000	L:5068 A:2538 A:4073	15
MAS 10000	10000	L:5060 A:2210 A:3575	15

*La capacidad de almacenamiento puede variar en función del proyecto.

