

# Hightech

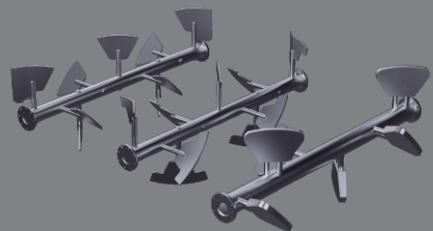


## Mezcladora MT

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

# Mayor calidad de mezcla garantizada.

La línea de Mezcladoras MT Hightech consta de dos ejes con paletas, accionados por motorreductores independientes para mover el producto. Las paletas han sido diseñadas para maximizar la mezcla, garantizando un mejor rendimiento del equipo.



## Tipos de palas

Garantizan la máxima mezcla. Diferentes geometrías según las necesidades del Cliente.



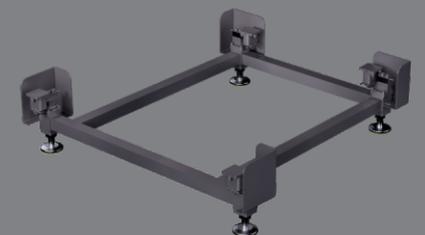
## Alimentación automática del agua

Alimentación automática del agua según la receta registrada a través de la HMI.



## Sistema de vacío

Mejora de la calidad de la mezcla al eliminar la aireación de la masa.



## Sistema de pesaje

Lee y controla el pesaje del producto en cada lote, optimizando la cantidad de condimentos, agua, etc.



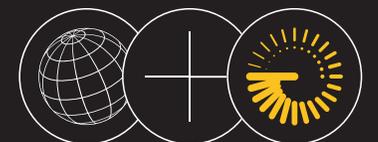
## Sistema de calefacción o refrigeración

Posibilidad de revestir la cuba, los ejes y las palas para calentar o enfriar el producto.

## Materias primas:

Pastas, salsas, frutas, verduras,

chocolate, proteínas animales y vegetales

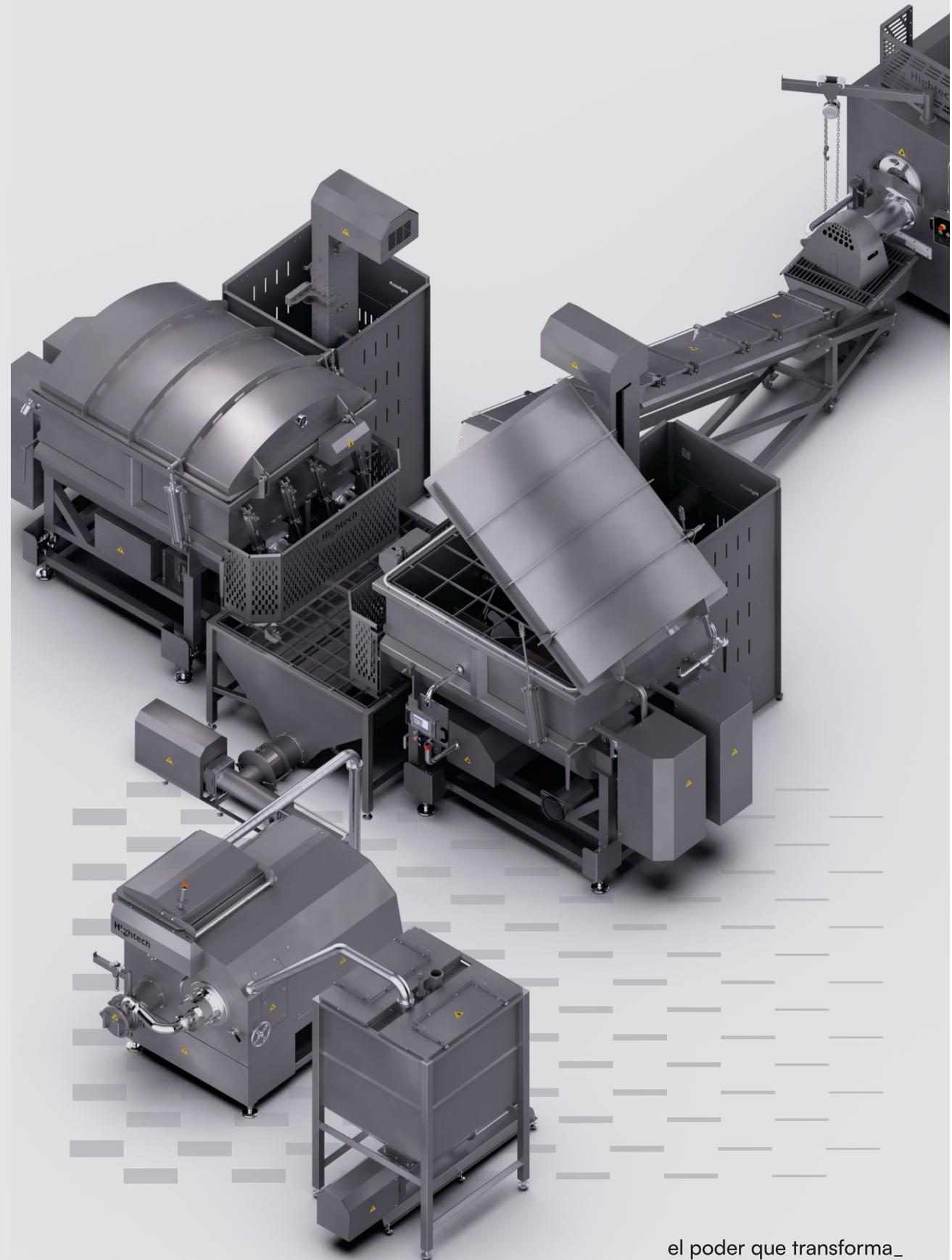
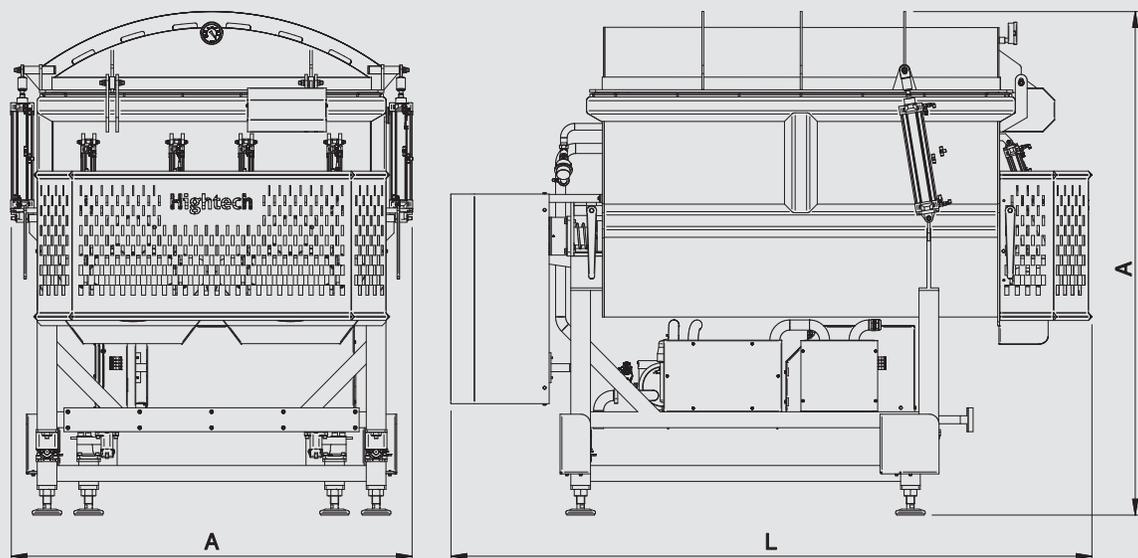


# Línea de Mezcladoras MT



Modelo	Capacidad (L)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)
MT 150	150	L:2050 A:1480 A:1890	2,2
MT 500	500	L:2500 A:1500 A:1800	7,4
MT 750	750	L:2650 A:1770 A:1800	9
MT 1000	1000	L:2650 A:2020 A:1950	11
MT 1500	1500	L:2800 A:2200 A:2150	15
MT 2000	2000	L:3100 A:2140 A:2300	15
MT 2500	2500	L:3200 A:2250 A:2510	22
MT 3000	3000	L:3200 A:2250 A:2550	22
MT 3500	3500	L:3400 A:2300 A:2650	22
MT 4000	4000	L:3500 A:2600 A:2800	30

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



el poder que transforma\_