

Hightech

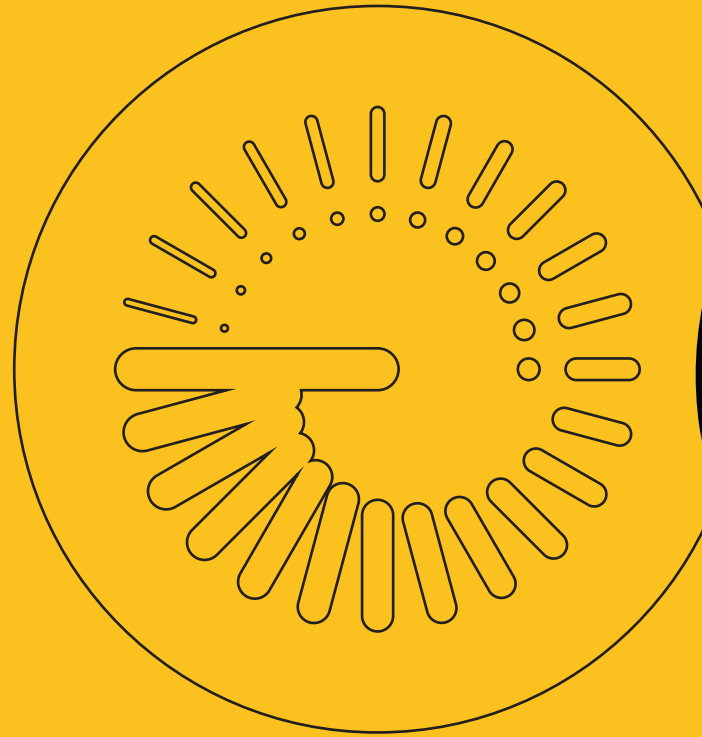


Emulsificador EM

Rendimento e qualidade garantidos, máquinas feitas para durar.
Atendemos às boas práticas de higienização e manutenção.

Garantia de qualidade e produtividade

A linha de Emulsificadores EM Hightech possui sistemas de corte de até 04 discos, garantindo alta eficiência no processo de emulsão e homogeneização de massas.



Até 04 conjuntos de corte

Configurações para diferentes matérias-primas e emulsões.



Sistema de vácuo

Maior qualidade da emulsão eliminando aeração da massa.



Bomba de deslocamento positivo

Alimentação do equipamento controlada de forma automática.



Controle de temperatura

Opção de controle automático de temperatura na entrada e saída do equipamento.



Controle de pressão do produto

Permite controle da pressão no equipamento através de sistema PID da bomba de alimentação de matéria-prima.



Peças de reparos ou substituição:

- Discos de corte
- Navalhas

Matérias-primas:

Mortadelas, salsichas, chocolates

geléias e emulsões gerais



Linha de Emulsificadores EM



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

