

Hightech



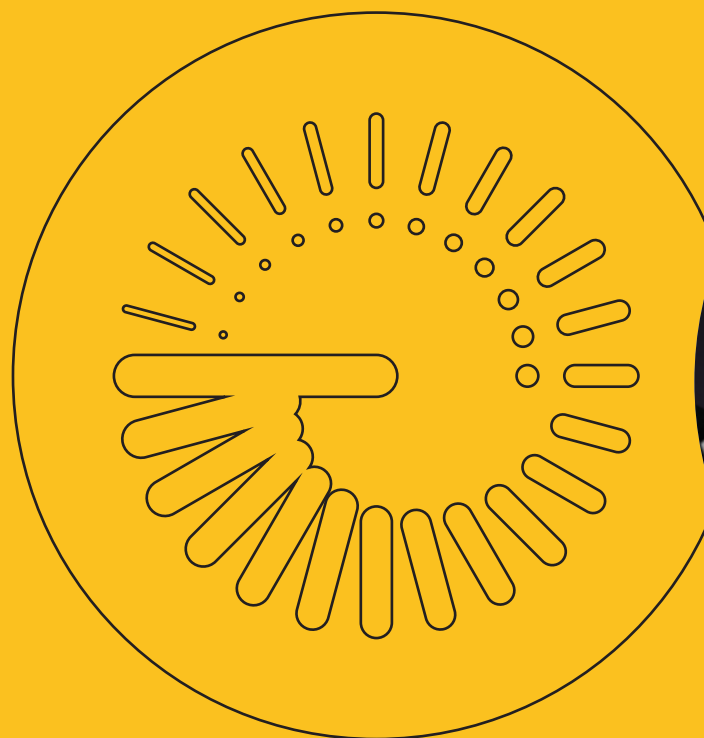
Massageador MAS

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



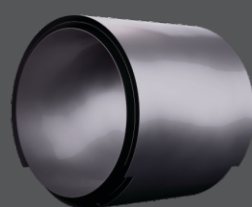
Maximize a qualidade do produto final.

A linha de Massageadores MAS Hightech apresenta corpo fixo e pás móveis, maximizando a qualidade do produto final, e otimizando as questões de segurança operacional. Possuem IHM incorporada permitindo o controle automático e manual do processo e armazenamento de receitas.



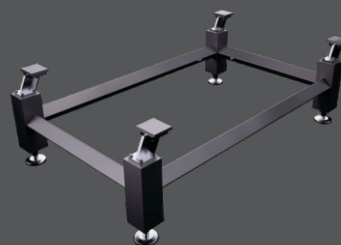
Camisa para circulação de fluido refrigerante

Com opção para circulação de glicol, água gelada, entre outros.



Isolamento em poliuretano

Mantém a temperatura do produto durante o processo para maior absorção e qualidade.



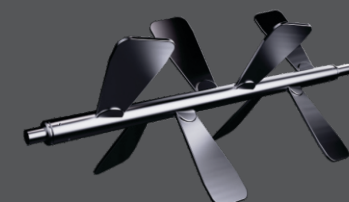
Sistema de pesagem

Leitura e controle de pesagem do produto em cada batelada.



Sistema de vácuo

Aumenta a absorção e rendimento do produto final.



Corpo fixo e pás móveis

Estrutura robusta e fixa, necessitando de menor espaço no layout do cliente, sendo possível utilizar até 80% do seu volume útil.

Matérias-primas:

Bacon, marinados e presunto



Linha de Massageadores MAS



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

*Dimensões podem ser modificadas conforme projeto.

