

Hightech

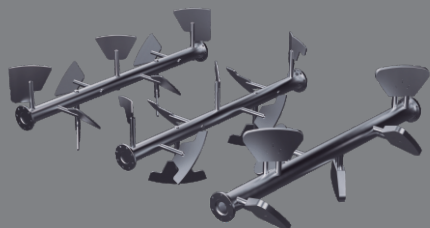


Misturador MT

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

Garantia de mistura com maior qualidade.

A linha de Misturadores MT Hightech é composta por dois eixos com pás, acionadas por meio de motoredutores independentes para a movimentação do produto. As pás foram projetadas para maximizar a mistura, garantindo melhor performance do equipamento.



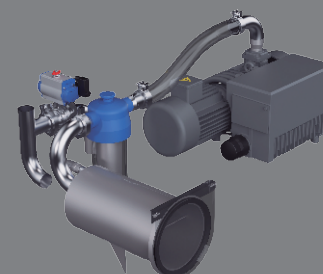
Tipos de pás

Garantem maximização da mistura. Diferentes geometrias conforme necessidade do cliente.



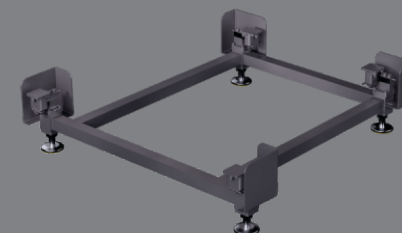
Dosador automático de água

Alimentação de água automática conforme receita cadastrada via IHM.



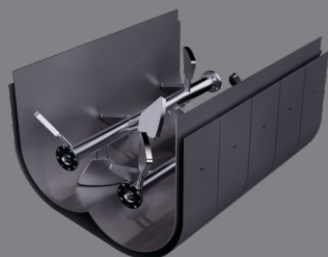
Sistema de vácuo

Maior qualidade da mistura, eliminando aeração da massa.



Sistema de pesagem

Leitura e controle de pesagem do produto em cada batelada, otimizando a quantidade dos condimentos, água, entre outros.



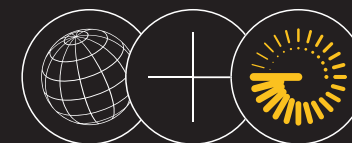
Sistema de aquecimento ou resfriamento

Opção de revestimento da bacia, eixos e pás para aquecimento ou resfriamento do produto.

Matérias-primas:

Massas, molhos, frutas, legumes,

chocolates, proteína animal e vegetal

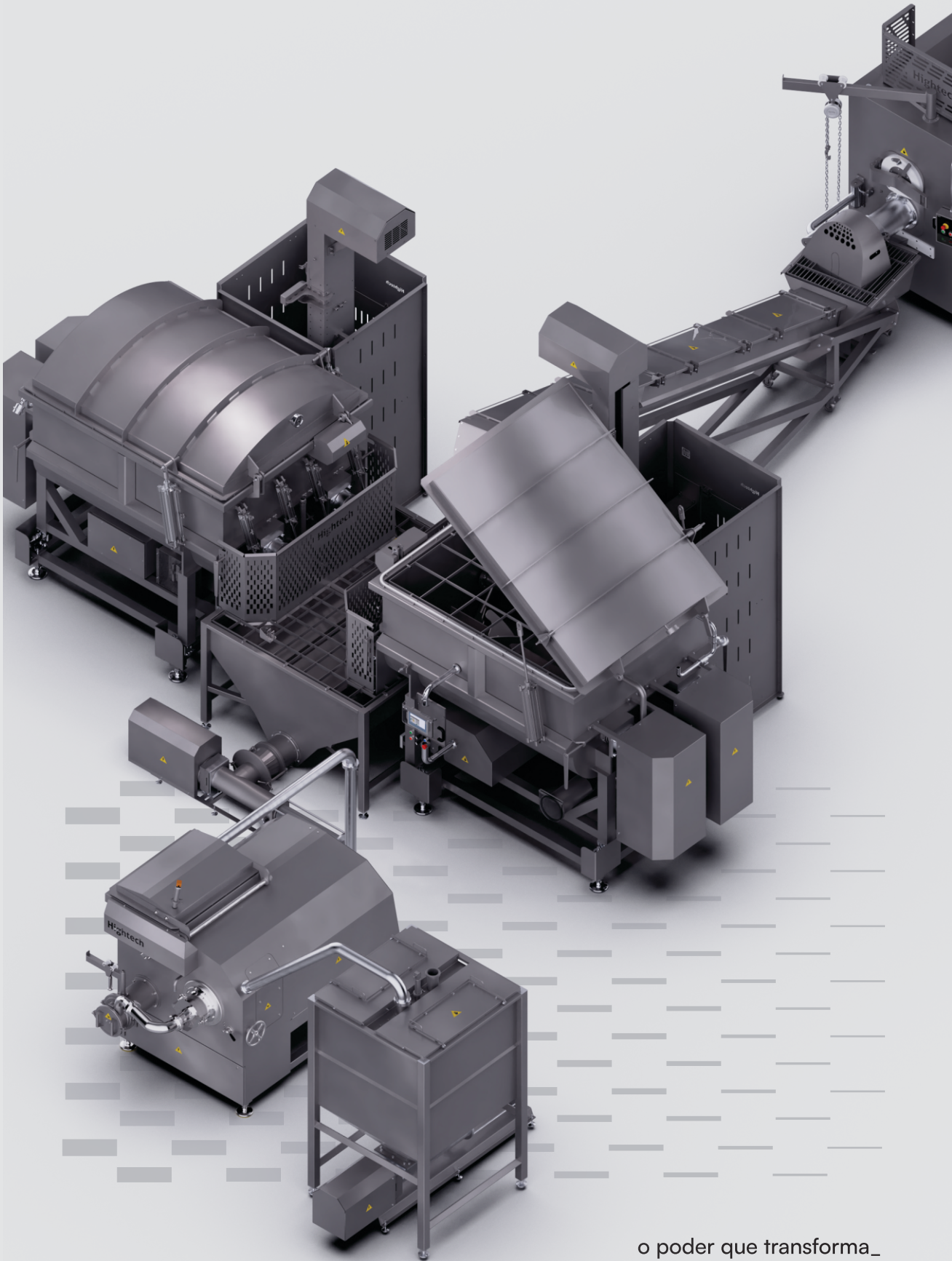
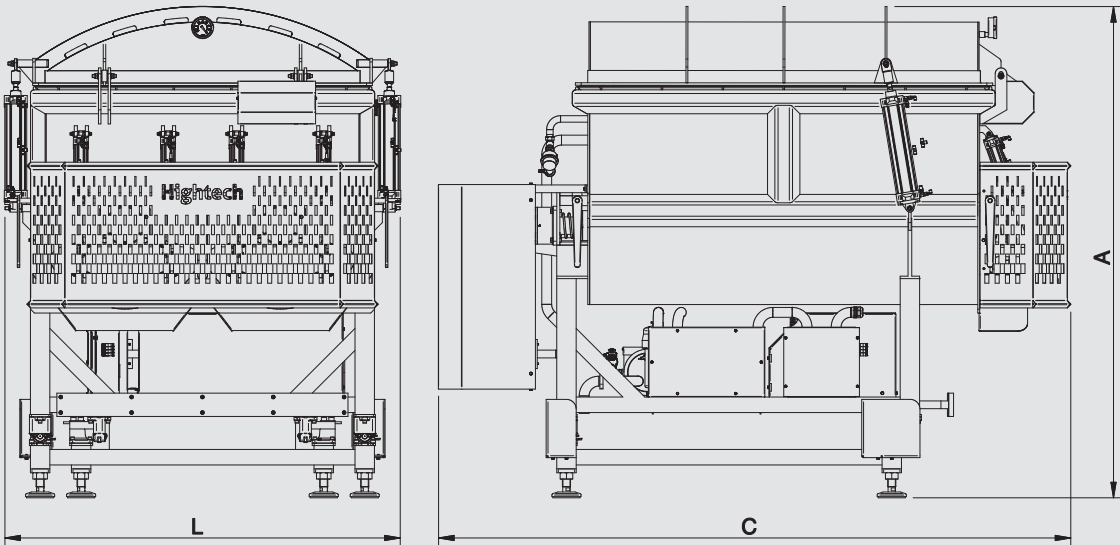


Linha de Misturadores MT



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

*Dimensões podem ser modificadas conforme projeto.



o poder que transforma_