

# MEZCLADOR MEZC - 60



**BID**  
INTERNATIONAL

**Máquina amasadora o mezcladora profesional** para diferentes tipos de carnes y especias. Fiables, fáciles de desmontar, limpiar y montar, ideal para carnicerías, avícolas, chacinerías, restaurantes, catering, supermercados e hipermercados. Diseñadas para un funcionamiento intensivo, y para obtener masas sumamente homogéneas y fáciles de descargar, gracias a la cubeta volcable.

# MEZC - 60

## Características técnicas

Capacidad de la cuba **60 litros**

## Materia prima

Todo tipo de cárnicos, especias y vegetales.

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Completamente en **acero inoxidable AISI304**
- Comando digital
- Variador de velocidad electrónico
- Inversión de giro
- Limpieza sencilla
- Transmisión mediante reductor de baño de aceite con engranajes helicoidales templados y rectificadas
- Mínima contaminación acústica
- **Bajo consumo eléctrico**
- Potencia 0,50hp
- Alimentación: **220 voltios + tierra**



## DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 770 mm  
Profundidad: 530 mm  
Alto: 800 mm  
Peso 40 kg



VUELCO  
SENCILLO



PALAS  
REGULABLES

**BID URUGUAY S.A.**  
Johan Sebastian Bach | Manzana 4, Solar 3, Local 2  
Ciudad de la Costa | Dpto. de Canelones, Uruguay.  
Tel:+598 97 474 634 | ventas@biduruguay.com  
www.biduruguay.com

**BID**  
URUGUAY