



Brunetti®

Mezcladora de carne

SERIE M



- Capacidad de 50/100/190 lts
- Construcción en Acero Inoxidable
- Sencillo funcionamiento
- Robusta Reforzada

Características

SERIE M

Diseño óptimo

Equipo para producir mezclas cárnicas de alta velocidad de trabajo, de esta manera realiza un amasado homogéneo y rápido.

Construcción

Construida en Acero Inoxidable AISI430 con 1,2 mm de espesor. Posee un motor de 3/4 - 1.5 - 3 HP trifásico o monofásico, según el modelo, volcador manual y perilla de encendido y apagado. Es una máquina pesada apta para uso intensivo e industrial.

- **Motor Siemens**
- **Eje y paletas removibles**
- **Chasis en hierro o acero inoxidable**

Datos técnicos

SERIE M

M-50



M-100



M-190



Modelo	M-50	M-100	M-190
Capacidad de carga lts/kgs	50 / 36	100 / 65	190 / 140
Potencia del motor HP	3/4	1.5	3
Comandos de operación	Llave de encendido	Llave de encendido	Llave de encendido
Alimentación V/Hz	380/50 o 220/50	380/50 o 220/50	380 / 50
Construcción	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Parada de emergencia	SI	SI	SI
Peso kgs	55	76	125
Dimensiones mm	700 x 510 x 890 h	960 x 510 x 890 h	1100 x 750 x 900 h

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.