



Equipo de Mezclado



Las mezcladoras MTC se utilizan en aplicaciones de procesamiento de carne, aves, alimentos precocinados, alimentos para mascotas y mariscos, y proporcionan muchas características de diseño únicas que ofrecen numerosas ventajas para fines de aplicación específicos. Estas mezcladoras de última generación funcionan con energía eléctrica, y se dispone de configuraciones de tapas adicionales según sea necesario. Las mezcladoras de MTC están diseñadas con la seguridad como prioridad principal y cuentan con lo último en dispositivos de seguridad mecánicos y electrónicos para proteger al operador.

Every day, We Do More...
www.gomtc.com/food



CARACTERÍSTICAS

Diseño limpio y construcción de acero inoxidable

Cubierta abovedada o rejillas con cerradura de seguridad magnética

Innovadoras configuraciones de agitadores

Puertas de descarga de amplia apertura accionadas por aire

Puerta de descarga con mecanismo de bloqueo sobre el centro

Sellos del eje extraíbles

BENEFICIOS

Asegura una larga vida y facilidad de saneamiento

Proporciona un fácil acceso para el mantenimiento y la seguridad del operador

Asegura una mezcla de productos uniforme en un tiempo mínimo

Permite una rápida descarga de producto

Asegura que la puerta permanezca cerrada si se pierde la presión del aire

Permite una limpieza fácil



MTC Serie MTB

Mezcladoras de Doble Agitador

La mezcladora MTC modelo MTB está diseñada para proporcionar a nuestros clientes una herramienta económica, segura y eficaz para mezclar por lotes recetas de productos específicos en un ambiente estéril. Nuestras mezcladoras, fabricadas en acero inoxidable, con revestimiento sanitario de lavado en cojinetes y engranajes, se pueden utilizar de forma segura en entornos sanitarios. Las mezcladoras MTB cuentan con transmisión directa, puertas de descarga de amplia apertura y sellos de eje extraíbles para una fácil limpieza. Las opciones de inyector de vapor, enfriador, agitador y tapa mejoran la efectividad de nuestras mezcladoras.



MTC Serie MTBV

Mezcladoras con Vacío con Doble Agitador

La mezcladora con vacío MTC modelo MTBV está diseñada para proporcionar a nuestros clientes una herramienta económica, segura y eficaz para mezclar por lotes recetas de productos específicos en un ambiente estéril. Construidas en acero inoxidable, con recubrimiento sanitario de lavado en los rodamientos y engranajes, las mezcladoras con vacío MTC pueden ser utilizadas con seguridad en ambientes sanitarios. La mezcladora con vacío MTC cuenta con accionamiento directo, puertas de descarga de amplia apertura y sellos de eje extraíbles para facilitar la limpieza. El inyector de vapor, la camisa de circulación de 14,9 psi, la inyección de CO₂, el muestreo al vacío y el sistema de vacío mejoran la eficacia de la mezcladora con vacío MTBV.



MTC Serie SAB

Mezcladoras de un solo agitador

La mezcladora MTC modelo SAB está diseñada para proporcionar a nuestros clientes una herramienta económica, segura y eficaz para mezclar por lotes recetas de productos específicos en un ambiente estéril. Las opciones como el controlador programable, las configuraciones de cubierta múltiple y agitador, las opciones de accionamiento eléctrico de velocidad variable, la camisa de vapor de 14,9 psi y el muestreo al vacío mejoran la eficacia de la mezcladora SAB. La construcción de acero inoxidable asegura una larga vida y facilidad de limpieza.