

FICHA TECNICA

MEZCLADORA DE CARNES

ELECTRICA 200 KG



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada totalmente en Acero Inoxidable 304 Calibre 14.
- Variador de Velocidad incorporado.
- Modelo robusto y fiable para grandes producciones.
- Transmisión: Grupo motor reductor muy silencioso. Engranajes bañados en aceite.
- Motor de 5 hp 1800rpm trifásico, con una caja reductora.
- Tubo de pulgada y media con eje de media.
- Espiral en platina de acero inoxidable.
- Incluye tablero eléctrico, temporizador y paro de emergencia.
- Acabado en brillo espejo y externo en grano.
- Tanque en Acero Inoxidable 1/8 calibre 14. Giratorio. Sello y retenedor para evitar la salida de mezcla.
- Botonera de Encendido y Apagado.
- Ruedas Giratorias incorporadas. 2 con Freno.



MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
- Cambio de las piezas por desgaste.
- (Rodamientos, Piñones, Cadena, Motor)
- Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.

DATOS TECNICOS:

Peso:	500Kg Aprox
Ancho:	220 Cm
Alto:	120 Cm
Profundidad:	70 Cm
Voltaje y Fases:	220VAC, 3 Fases
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	5 HP
Tipo de Control:	Manual
Datos Adicionales:	Uso Pesado

03-09-2025. DS

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No mojar o forzar mecanismos. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra de la Mezcladora de Carne.

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 250631 Web: <https://casadelaliquidadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelaliquidadoraindustrial.com.co