

CALENTADOR H-C



CALENTADOR H-C

UTILIZACIÓN

Esta máquina está diseñada para calentar y homogeneizar mezclas líquidas para la elaboración de helados. El proceso para calentar 20 litros hasta 85°C dura entre 25 y 30 minutos dependiendo de la temperatura del agua con la que se llene el depósito.

CONSTRUCCIÓN

Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. La máquina se apoya sobre 4 pies antivibraciones. Dispone de agitador homogeneizador accionado por un motor situado en la parte superior de la máquina y de una resistencia para el calentamiento del producto colocada en la parte inferior del depósito.

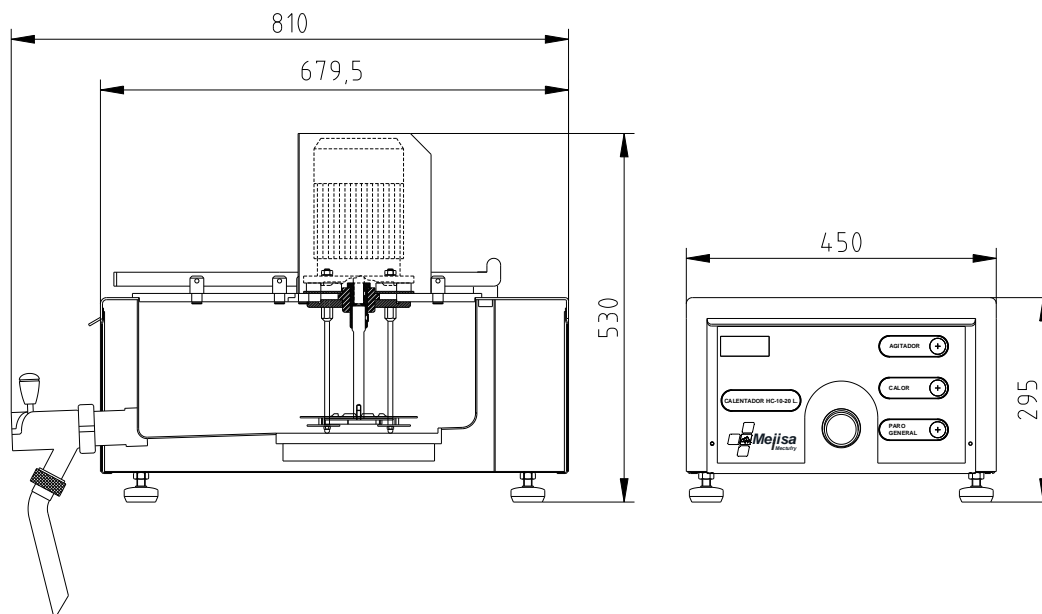
FUNCIONAMIENTO

La máquina tiene tres pulsadores, uno para accionar el agitador, otro para accionar la resistencia y otro de paro general. Se puede utilizar para agitar a la vez que se calienta o solo agitar.

La temperatura de calentamiento se regula mediante un termostato.

NOTA

La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



CARACTERÍSTICAS

MODELO	H-C
POTENCIA RESISTENCIAS (kW)	3'75
POTENCIA AGITADOR (kW)	0'38
POTENCIA MÁX. (kW)	4'13
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	230 / 400 (trifásica)
VOLUMEN DEPÓSITO (litros)	20
TIEMPO DEL PROCESO (minutos)	30 (aprox.)
PESO NETO (kg)	75

MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52

www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com
03100 JIJONA (ALICANTE)

