



Productivity solutions

PRODUCTOS MAXIA
VEGETALES

Código
MX-B1000



BLANCHER DE BANDA CONTINUA 1,000 KG/HR

Diseñados para cocer, escalfar y blanquear con vapor frutas y vegetales en un proceso continuo. Es ideal para la cocción con vapor de múltiples vegetales que pueden ser desde vegetales de bulbo, vegetales cortados, frutos completos, cocción de algunos granos como frijoles, habas, garbanzos, etc. es apropiado para cocción o pre-cocción de algunos tipos de mariscos.

El equipo tiene una banda que transporta el producto al ritmo que se programe, además cuenta con una bomba aire que permite que el producto este en movimiento y logre una cocción uniforme.

El Blancher MAXIA tiene múltiples aplicaciones y se realizan diseños a la medida de las necesidades del cliente.

Descripción

- Escalfado, blanqueado o cocción de frutas y vegetales de banda continua.
- Con inyección de vapor.
- De fácil operación y mantenimiento.
- Tamaño ideal para proyectos industriales.
- Construcción en acero inoxidable 304.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



500 a 1,500 kg/hr
Capacidad



0.5ton/hr
Consumo de vapor



300 kg
Peso



3.5 hp
Motor



220 V/3 fases
Características eléctricas



3600x1000x1300 mm
Dimensiones