



LICUADORA INDUSTRIAL CI TALSA LI30

MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

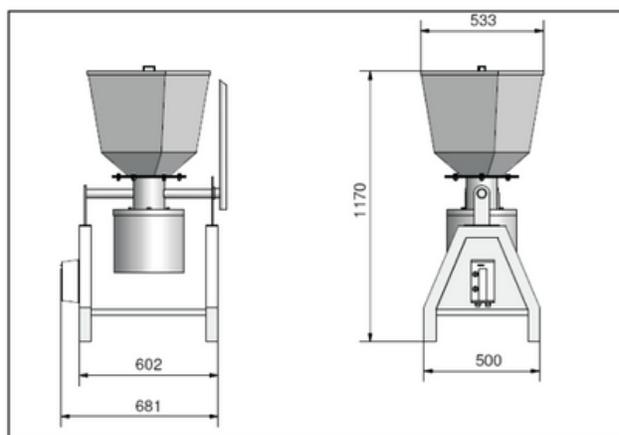
COLOMBIA

FUNCIÓN:

Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. Además se puede emplear como homogenizador de algunas mezclas.

CARACTERÍSTICAS:

- Estructura 100% en acero inoxidable.
- Recipiente cuadrado y con tapa para obtener mejor turbulencia y ayudar a la homogeneización del producto.
- Cuchillas en acero inoxidable 304, girando a 3600 RPM, que ayudan a homogeneizar las mezclas en menor tiempo.
- Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan la evacuación del producto.



DIMENSIONES:

Ancho: 681 mm

Largo: 533 mm

Alto: 1170 mm

PESO:

50 Kg

ALIMENTACIÓN:

220 V / 60 Hz Trifásica.

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad mínima:

12 Lts

Capacidad máxima:

30 Lts

Motor y cuchillas:

Motor de 2 HP /3600 RPM.

Temperatura max de trabajo:

50 °C

Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

citalsa.com

316 876 6110