

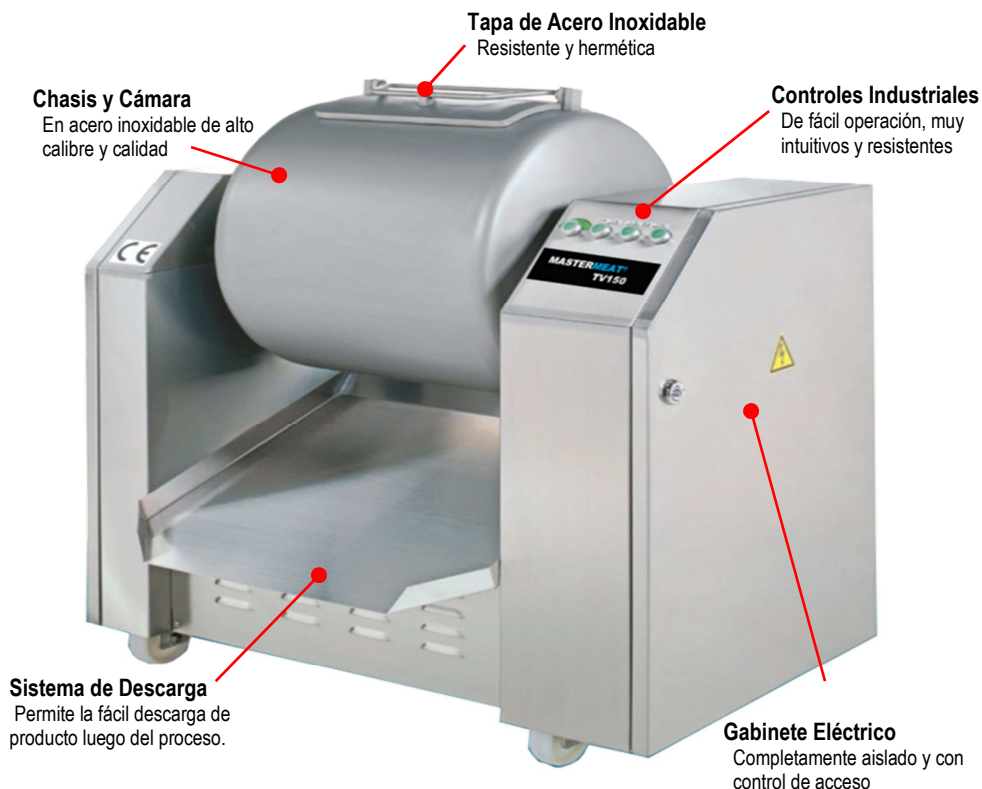
MASTERMEAT®

¡Maestría en innovación con pasión!

TV150 / TV300

Los **TUMBLERS** al vacío **MASTERMEAT®** **TV150** y **TV300** son los equipos ideales para su negocio. Está fabricado completamente en acero inoxidable con un chasis resistente y móvil; Es compacto pero con gran espacio en la cámara de tumbado / vacío, dispone de una tapa de sellado hermético, y controles de operación industriales de alta resistencia y muy intuitivos, además de un sistema de descarga integrado y un gabinete eléctrico completamente aislado, lo que le permitirá hacer una completa y adecuada limpieza del equipo; Son equipos de alto rendimiento con los que logrará que sus productos obtengan mayor eficiencia en la absorción de sus agregados, mejor calidad y sabor.

Con la línea de equipos **MASTERMEAT®** **TV150/TV300**, que cumplen con todos los requerimientos **INVIMA** y **HACCP**, llevará su negocio a un nivel superior.



Información Técnica Tumblers MASTERMEAT®:

- ✓ Chasis y cámara en acero inoxidable AISI304 robusto, durable y fácil de limpiar
- ✓ Estructura con ruedas móviles para facilitar desplazamiento del equipo
- ✓ Controles industriales a prueba de agua
- ✓ Operación automática temporizada
- ✓ Indicador de vacío (Opcional)
- ✓ Rotación bi-direccional variable
- ✓ Sistema de descarga integrado en el equipo.
- ✓ Bomba de vacío de 20m3/h (Opcional **BUSCH 24m3/h**)



Donde Usar los Tumblers MASTERMEAT®:

- ✓ Carne fresca
- ✓ Pollo y aves de corral
- ✓ Pescadería
- ✓ Comidas preparadas
- ✓ Encurtidos
- ✓ Polvos o granos



Detalles Técnicos Tumblers:	TV150	TV300
Capacidad de tanque:	150 Litros	300Litros
Bomba de vacío:	BUSCH 20m3/h	BUSCH 20m3/H
Rotación:	Adelante & atrás variable	Adelante & atrás variable
Control:	Temporizado	Temporizado
Conexión Eléctrica:	220 / 3 Fases / 60Hz	220 / 3 Fases / 60Hz
Potencia Eléctrica:	2KW	3KW
Tamaño de máquina:	1037 x 832 x 1235 mm	1180 x 923 x 1320 mm
Peso máquina:	150Kg	360Kg

Nota: Equipos diseñados para trabajo continuo 24 horas.

*Las imágenes usadas son de referencia, es posible que la apariencia final del equipo cambie de acuerdo con accesorios y/o sistemas complementarios instalados o removidos para la aplicación final



By:



info@vrasystemsltda.com

Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia

Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810

www.vrasystems.com