



FICHA TÉCNICA

MEZCLADORA DE CARNE 50 KILOS NACIONAL

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

Mezcladora de Carne 50 Kilos Nacional

Tolva de acero inoxidable calidad 304 reclinable.

Motor monofásico de 2 HP, 1.5 kw.

Eje de tolva y paletas en acero inoxidable calidad 304 de 45 mm.

Atril metálico en perfil U 125 x 50 x 2 mm.

Frente y costados en acero galvanizado recubierto en pintura electrostática.

Interruptor comando de 20 A.

Cable de conexión con prensa estopa.

Transmisión mixta de correas dobles dentadas y cadena paso 1/2 sistema BS.

Eje de tolva en acero 1020 de 35 mm montado sobre soportes oscilantes con grasera.

Sello de seguridad anti filtración con goma sanitaria según norma.

Especial para producción de longaniza, hamburguesas, y otros productos cárnicos.

Procedencia: Nacional

OFERTA: \$1.299.000 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl