



MASSEIRA COZEDORA PLANETÁRIA **MSP180**



A Masseur Cozedora Planetária modelo MSP180 possui volume total da panela de 180 litros, tornando o equipamento ideal para grandes produções de massas para salgados a nível industrial.

Seu sistema planetário faz com que o misturador e cozedor industrial trabalhe de uma forma mais eficiente e produtiva do que os misturadores de eixo central.

A massa elaborada neste equipamento consegue adquirir uma textura melhor, mais homogênea, com menor tempo de cozimento, garantindo uma maior qualidade aos salgados.

- ✓ Descarga por sistema pneumático duplo que eleva o setor da palheta sem necessidade de desmontagem e posteriormente efetua o tombamento da panela sem o mínimo esforço do operador e com total segurança.
- ✓ Painel intuitivo e de fácil operação garantem facilidade no processo, dando pleno controle ao operador do misturador.
- ✓ Construída totalmente em aço inoxidável com espessuras extremamente grossas, tem maior durabilidade e menor manutenção, garantindo uma longa vida de trabalho e um excelente custo-benefício.
- ✓ Aquecimento com queimador a gás, com regulagem de temperatura.
- ✓ Acionamento por motor redutor superior.



Dimensões:..... 1240x1020x1790mm(CxLxA)

Peso:..... 505Kg

Potência:..... 1.5 kW - 220/380V - Trifásico

Produção:..... Até 150 Kg/ciclo

Algumas aplicações



Coxinha



Kibe



Empada

Desenho técnico

