



FOOD TECHNOLOGY

Turbo Agitador Automático

TA500

KFT Food Machinery presenta su nueva gama de turbo agitadores para mezclar, agitar o emulsionar.



Todos pueden ser personalizados por cada necesidad. Estos equipos pueden operar mediante una pantalla táctil donde se pueden configurar diferentes recetas para todo el abanico de productos que el cliente quiera producir.

El equipo de emulsión trabaja en vertical garantizando alta dispersión gracias al diseño y posición de sus turbinas (mezcladora y vortex). El resultado final se traduce en mezclas homogéneas y sin grumos al finalizar el proceso. Ello se consigue reduciendo el tamaño de partícula sólida con rapidez y homogeneidad.

Diseñado para mantener el mayor grado de higiene, facilitando los trabajos de limpieza y mantenimiento, ayudando de esta forma al grado de calidad alimentaria.

El emulsionador es ideal para la industria alimentaria pero también para la cosmética o la farmacéutica. Capacidad para disolver aditivos tales como azúcares, sales, resinas, almidones, etc... Muy eficaz para la mezcla de salsas alimentarias o cremas.

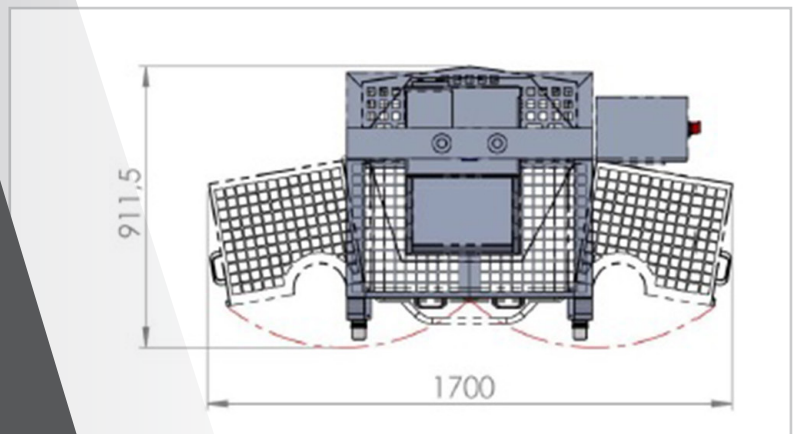
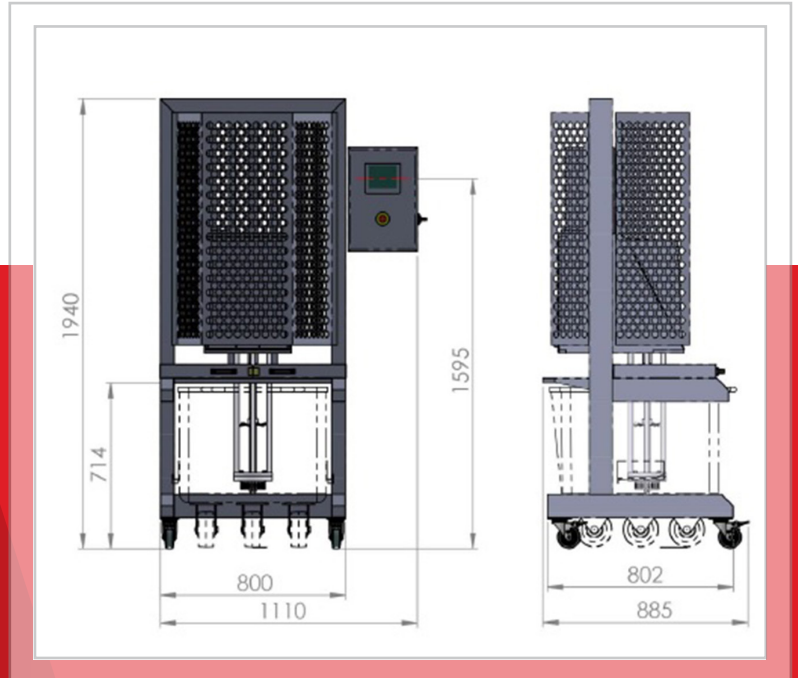


FOOD TECHNOLOGY

Turbo Agitador Automatico

LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SON:

- Ajuste velocidad programable por receta.
- Pantalla táctil de control sin texto, solo con ilustraciones y de manejo intuitivo.
- Altura ergonómica del equipo.
- Versiones de potencia según producción a mezclar de 1.5, 4, 7.5, 11 y hasta 18 Kw.
- Red de detectores de seguridad para evitar accidentes o atrapamientos.
- Sistema de subida y bajada del equipo al recipiente a mezclar (Up&Down) totalmente automatizado.
- Fabricación totalmente en acero inoxidable AISI 304 y 316.
- Construido para facilitar la limpieza y la desinfección de forma ágil y accesible.
- Hélice superior (Vortex) ajustable según volumen deseado a mezclar.
- Hasta 99 recetas, ajustables por tiempo y número de aditivos a utilizar.
- Sistema de ruedas con frenos para su rápido posicionamiento y anclaje.



TA500

Ctra. de Girona a Banyoles,
km 14 17844 Cornellà del Terri.
GIRONA - ESPAÑA
www.kft.es
comercial@kft.es
Telf. 972 594 368