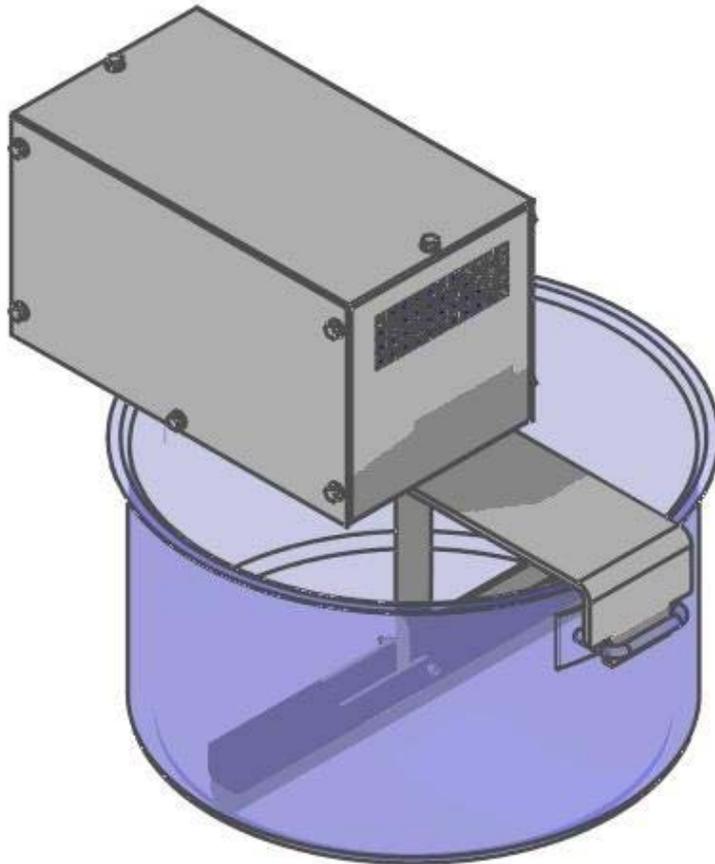


Ing. Stampa

MACCHINE



MESMINI

Mescolatrice Professionale per salse e marmellate

MESMINI

Macchina estremamente efficace studiata per risolvere il problema del mescolamento delle marmellate nei laboratori professionali durante il ciclo di cottura.

La versione base è fornita di accessorio mescolatore per casseruole professionali di diametro 40 cm ed altezza 23 cm.

La struttura della macchina, il carter e l'asse mescolatore sono costruiti in acciaio inox 18/10 AISI 304.

La macchina prevede il funzionamento automatico con la programmazione di cicli pausa-lavoro in modo da consentire la cottura per periodi prolungati (diverse ore) senza operatore.

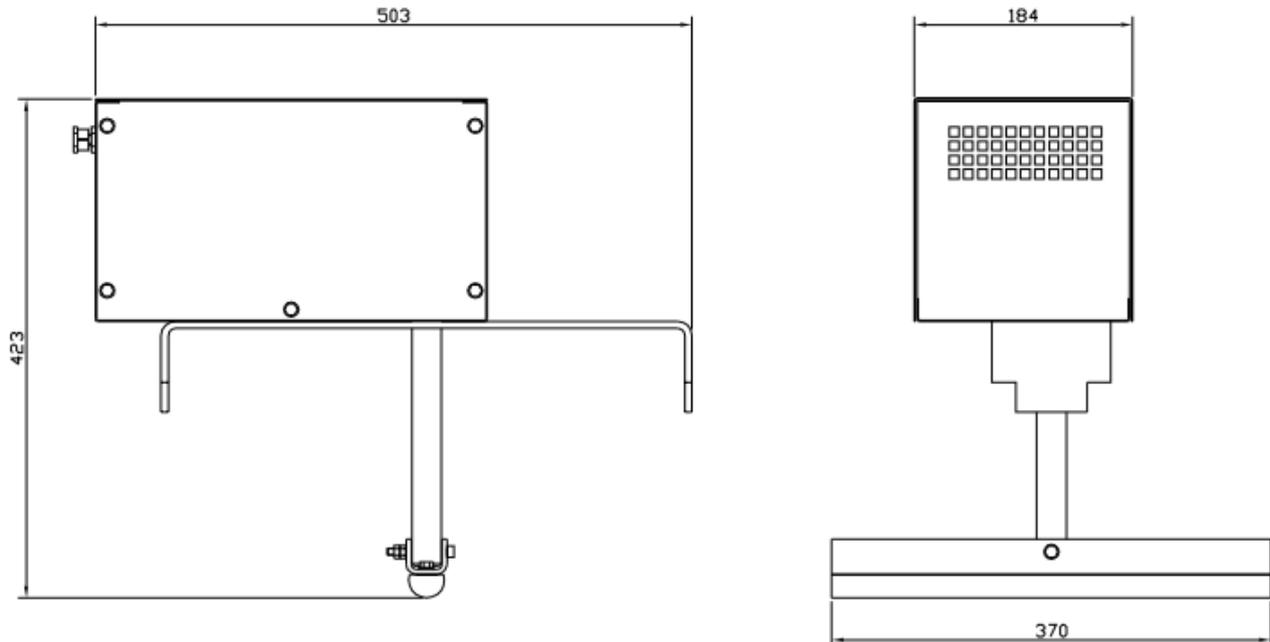
Tale funzione è opzionale, ed in caso dell'utilizzo di più macchine in contemporanea è possibile realizzarla in maniera centralizzata.

La facilità di pulizia e la semplicità di movimentazione la rendono una macchina perfetta per i piccoli laboratori alimentari che hanno una produzione diversificata e periodica.

La velocità di rotazione è stata studiata in modo da creare il giusto vortice per il mescolamento, evitare che le marmellate si brucino al fondo ed evitare un'eccessiva ossigenazione del prodotto.



MESMINI



| | |
|----------------------------|------------------|
| Modello | MESMINI |
| Potenza | 180 W |
| Alimentazione | 230 V - 50 Hz |
| Dimensioni | 503x370x423 h mm |
| Peso netto macchina | 14 kg |
| Prezzo + IVA (22%) | € 460,00 |

DOTAZIONI DI SERIE

- Accessorio mescolatore raschiafondo per pentole diametro 40 cm;

OPTIONAL

- Temporizzazione singola macchina €65,00 (+IVA 21%)

Costruttore asse in AISI 304 e flangia motore in polietilene:

Saldotorneria Cirrincione Vincenzo

C/da Sottopalazzo s.n. - 90020 Roccapalumba (PA)

Costruttore base motore, base mescolatore e carter in AISI 304:

Provenzani Salvatore Piero

C/da Grottarossa s.n. - 93100 Caltanissetta (CL)

MESMINI

Ing. Stampa
MACCHINE

è un marchio realizzato dall'ingegnere Giuseppe Stampa per commercializzare delle macchine realizzate su richiesta di alcuni clienti.

Il settore principale di interesse è quello dei laboratori alimentari di medie dimensioni, dove è sentita l'esigenza di una automazione leggera in grado di risolvere il problema della discontinuità dei volumi di produzione.

Nel caso vi sia l'interesse ad automatizzare una fase di produzione, siamo disponibili ad ascoltare le Vostre esigenze ed a proporVi una soluzione adeguata.

Per chiarimenti ed informazioni contattare:

ingstampa@gmail.com

ing. Stampa MACCHINE

C/da Babaurra - 93100 Caltanissetta (ITALY)

Tel: 3803278407 email: ingstampa@gmail.com

sito internet: www.ingstampa.it