

MASSAGGIATRICE-ZANGOLA-SALATRICE TIPO MA TUMBLING-SALTING VACUUM MACHINE TYPE MA

- ▶ Macchina sottovuoto adatta per massaggiare e salare carni quali: prosciutti da cuocere, carni bianche, coppe, pancette, prosciuttini, ecc.
Machine for tumbling and salting meat like: ham, white meat, coppa (cured neck of pork), bacon, etc..
- ▶ Apparecchiatura elettrica di comando con regolazione elettronica della velocità, impostazione tempi, cicli di lavoro e grado di vuoto.
Electrical control equipment with electronic speeds adjustment and cycle time setting.
- ▶ PLC per gestione programmi.
Con un solo pannello di comando touchscreen è possibile comandare fino a tre macchine.
PLC to manage programs.
With an only touch screen is possible to command till three machines



MODELLO MODEL	CAPACITA' KG CAPACITA' KG	DIMENSIONI DIMENSIONS	POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER
MA 0150	150	150x85x150 (H) cm	1,1 Kw
MA 0300	300	190x100x160 (H) cm	1,1 Kw
MA 0400	400	200X120X180 (H) cm	1,5 Kw
MA 0500	500	210x120x180 (H) cm	2 Kw
MA 0700	700	250x120x180 (H) cm	4,0 Kw
MA 1000	1.000	260x1405x220 (H) cm	4,0 Kw
MA 1400	1.400	300x145x220 (H) cm	4,0 Kw
MA 2000	2.000	360x150x230 (H) cm	7,5 Kw