



PREPARACIÓN DE SALMUERA GMA

Mezcladora compacta de Günther con tolva para la alimentación de sólidos. Para una mezcla estandarizada, eficiente y automatizada de salmueras con especias para encurtidos, marinadas y salsas.



- Bombo de masaje
- Mezcladora turbo estándar
- Sofisticada tecnología de corriente de aspiración
- Solución completa totalmente automatizada
- Diseño altamente higiénico

	GMA 400	GMA 750	GMA 1000	GMA 1500	GMA 2000
Volumen del contenedor en l	400	750	1000	1500	2000
Dimensiones en mm (largo/ancho/alto)	1670/1000/2000	1850/1300/2400	1950/1300/2900	2700/1660/2640	2900/1660/2900
Valores de conexión (predeterminados)	3,7 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE
Aire comprimido	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar
Agua	DN 32	DN 32	DN 32	DN 32	DN 32

