



Obradores
y fábricas



Catering

Ideal para amasar, mezclar y masajear.

Adecuada para procesado de la carne, embutido, comidas preparadas...que necesiten mantener la cadena de frío.

Indicada para todas las producciones, en función del modelo.

Los **ESK** son ideales para:



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



IV y V
Gama

Tecnotrip, S.A.
C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord
08226 Terrassa (Barcelona) España
Tel.: +34 93 735 69 69
WhatsApp: 695 781 799
tecnotrip@tecnotrip.com

tecnotrip.com  youtube



ESK-150



ESK-400



ESK-550



ESK-850



Panel de mandos.

Compactas y tecnológicamente avanzadas; para facilitar su manejo y el trato cuidadoso de los productos a masagear. Además permiten mantener la cadena de frío, evitando posibles contaminaciones. Son áltamente útiles para muchos procesos, también para comidas preparadas y precocinados.

Características

Temperatura programable
Completo aislado térmico en todo el bombo, permitiendo un importante ahorro energético
Vacío, hasta el 95%
Sistema de filtro por esterilización del aire
Grupo de refrigeración con ventilación externa
Inclinación del bombo, accionada eléctricamente
Subida y bajada de la tapa, con muelle
Movil sobre cuatro ruedas, dos de ellas con freno
Motores controlados electrónicamente con velocidad variable
Brazo giratorio para masajes con rascador extraíble
Todas las conexiones de vacío con material para productos alimentarios

Programador digital

40 programas (también en español)
Ajuste de temperatura
Ajuste de vacío

Velocidad de giro
Esterilización del aire
Posición del bombo

Datos técnicos

	ESK-100	ESK-150	ESK-220	ESK-250	ESK-300	ESK-400	ESK-550	ESK-850
Capacidad/ltr:	100	150	220	250	300	400	550	850
Capacidad de carga máx./Kg:	70	110	160	180	210	280	385	600
Potencia/Kw:	1,8	1,8	2	3,8				
Conexión eléctrica:	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph	380V 50HZ 3Ph
Margen de vacío/%:	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%	5-95%
margen de temperaturas/°C:	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21	-20 a +21
Velocidades ajustables:	de 1 a 25 r.p.m.	de 1 a 18 r.p.m.	de 1 a 18 r.p.m.	de 1 a 18 r.p.m.				
Medidas exteriores/mm (tapa abierta):	130x75x130(205)	130x85x130(205)	140x100x140(220)	150x110x150(270)				
Peso/Kg:	280	290	300	350				

Equipamiento

Programador digital								
Brazo amasador:	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Elevador hidráulico:					opcional	opcional	opcional	incluido
Herramienta para la fijación del rascador:	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	incluido	incluido
Variador velocidad:	incluido	incluido	incluido	incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Inclinación eléctrica del bombo:	incluido	incluido	incluido	incluido	incluido	incluido	incluido	incluido