

# TORENA



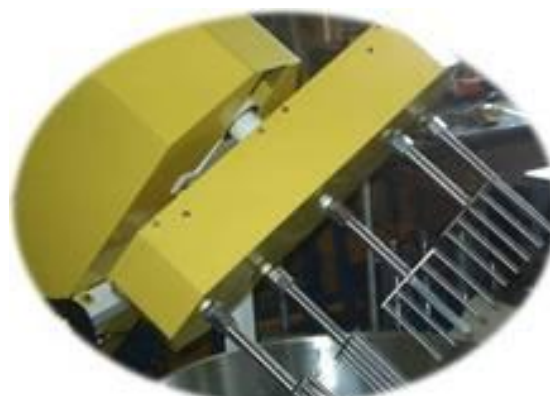
# MACANUDA

uma marca legendaria

## Batedor Para Açúcar Mascavo & Melado

Modelo BMAM. Sistema basculante. Rodízios para deslocamento.

Estrutura em aço com tratamento anticorrosivo e pintura de acabamento em epóxi. Tacho e Garfos em aço inox. Chave elétrica. **NCM 8438.30.00**



Processo Produtivo Açúcar Mascavo, Melado



Vídeo do batedor 05 garfos: <https://www.youtube.com/watch?v=1A8ifR-0aZM&t=40s>

### • Modelo BMAM-5-GI.

Com 05 garfos batedores. Peso: 250,0 kg.  
Motor elétrico de 5,0 CV. Trifásico ou monofásico.  
Tacho em aço inox 304 capacidade 200,0 litros.

### • Modelo BMAM-3-GI.

Com 03 garfos batedores. Peso: 130,0 kg.  
Motor elétrico de 3,0 CV. Trifásico ou monofásico.  
Tacho em aço inox 304 capacidade 150,0 litros.

(\*) Opção de máquinas com controlador eletrônico de velocidade acionadas por motores elétricos trifásicos (com ligação monofásica na rede).

### Outras máquinas de nossa linha



Tachos misturadores para doces, geleias, massas de salgadinhos. Construção total ou parcial em aço inox. Aquecimento elétrico, a gás ou a vapor. Capacidades de 30 a 300 litros.



Cortadoras contínuas de hortaliças e vegetais. Espessuras do corte regulável através da rotação da esteira e lâmina de corte.



Centrifuga para secar alimentos. Construção em aço inox AISI 304. Especial para saladas, batatas cortadas, castanhas fritas, etc.



Desidratadoras de frutas, hortaliças, ervas, bottarga de muggine,... Gabinete parede dupla em aço inox, com isolamento térmico.



Telefones: + 55 47 3305-4554, 3437-1075, 3305-4556 • 47 93382-6500  
vendas@macanuda.com.br • www.macanuda.com.br • Joinville – SC - Brasil

maragata®  
**MACANUDA**

