



I VANTAGGI DI **MESCOLATORE**

Il mescolatore salse e impastatrice per carne è la soluzione ideale per chi cerca una macchina robusta, versatile e facile da pulire. Realizzato interamente in acciaio inox, è pensato per soddisfare le esigenze di cucine industriali, laboratori artigianali e macellerie.





MESCOLATORE IMPASTATRICE

Il mescolatore Covesper è progettato per miscelare e amalgamare una vasta gamma di preparazioni alimentari, dalle salse ai prodotti a base carne, garantendo prestazioni elevate, affidabilità e sicurezza in ogni fase del processo.

Grazie alla sua struttura compatta e alle fruste facilmente estraibili, si adatta perfettamente a molteplici utilizzi, risultando ideale sia per produzioni artigianali che industriali.

Robusto e completamente smontabile, è semplice da sanificare e da trasportare, con un sistema di ribaltamento vasca che facilita lo scarico del prodotto finito.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Costruita interamente in acciaio inox
- Fruste facilmente estraibili
- Macchina completamente smontabile
- Sistema di ribaltamento vasca
- Facilmente trasportabile
- Capacità del mescolatore da 25 a 100lt

ALTRE CARATTERISTICHE

- Ruote orientabili con freno
- Facilmente sanificabile
- Fruste con profili su richiesta
- Massima stabilità
- Micro interruttore di sicurezza
- Ampia gamma di applicazioni

VANTAGGI DEL SISTEMA

- ✓ Massima versatilità
- ✓ Massima flessibilità
- ✓ Riduzione dei consumi
- ✓ Controllo automatizzato
- ✓ Massima personalizzazione

Il mescolatore salse e impastatrice per carne è la soluzione ideale per chi cerca una macchina robusta, versatile e facile da pulire.

PRODOTTI REALIZZABILI

Salse e condimenti: ketchup, maionese, salse e marinature.
Ripieni per carne: farciture per hamburger, polpette e carne macinata.
Impasti per salumi: preparazione di impasti per salsicce e insaccati.
Prodotti da forno: miscele per torte e pane.
Preparazioni per gelato: miscele di base per gelati e sorbetti.
Altri alimenti: paste per pizze e focacce, creme e mousse.