



MASTERMEAT®

Maestría en innovación con pasión

V-3000 CP

Las máquinas **MASTERMEAT® FORMADORA DE HAMBURGUESAS AUTOMÁTICA V-3000 CP** son unas máquinas ideales para conectar a cualquier embutidora de pistón hidráulica, eléctrica o continua; mediante tecnología simple y eficiente podrá incrementar su producción, minimizar el trabajo manual, mejorando la calidad y apariencia de sus productos.

Con los equipos **MASTERMEAT® FORMADORA DE HAMBURGUESAS AUTOMÁTICA V-3000 CP** que cumple con todos los requerimientos **INVIMA** y **HACCP**, ¡llevará su negocio a un nivel superior!



Información Técnica Formadora V-3000 CP:

- ✓ Completa construcción en acero inoxidable AISI304 robusto, durable y fácil de limpiar.
- ✓ Se acopla a cualquier embutidora.
- ✓ Formas variable (redonda, cuadrada, ovalada) diámetro 60 a 110mm.
- ✓ Produce hamburguesas de 25 a 300gr cambiando formador
- ✓ Coloca papel (en bobinas) blanco o celofán por una o dos caras, según se configure u opera sin papel.
- ✓ Corta el papel a una medida fija 106 x 132mm
- ✓ Apilador de 1 a 5 hamburguesas como opcional.
- ✓ Funcionamiento neumático y muy bajo consumo energético
- ✓ Fácil y económico mantenimiento, adaptable a procesos industriales.

Donde Usar la V-3000 CP:

- ✓ Carnicerías.
- ✓ Industria avícola.
- ✓ Industria porcícola.
- ✓ Pescaderías.
- ✓ Industria de alimentos vegetarianos o veganos

Detalles Técnicos V-3000CP

Producción:	Hasta 60 hamburguesas/min según masa y colocación de papel
Presión de trabajo:	6 Bar / 250 litros/minuto
Conexión Eléctrica:	220v / 2 Fases / 60Hz
Potencia Eléctrica:	0,1KW
Tamaño de máquina:	1300 x 600 x 620 mm
Peso máquina:	85Kg Neto

Nota: Equipos diseñados para trabajo continuo hasta 8 horas en ambientes industriales /Equipo hecho en España conforme a estándares europeos CE.



By:



info@vrasystems ltda.com

Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia

Phone:+57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810

www.vrasystems.com

*Las imágenes usadas son de referencia, es posible que la apariencia final del equipo cambie de acuerdo con accesorios y/o sistemas complementarios instalados o removidos para la aplicación final.