

# BBG®

Soluciones de pesaje y  
equipos para alimentos

## LINEA: TANQUE RETRACTIL PARA TERMOENCOGIDO MODELO: ST-60



Tanque retráctil para termoencogido marca BBG fabricado en acero inoxidable 304. Diseñado para mejorar sustancialmente la presentación del producto mediante la inmersión en agua caliente por un corto periodo de tiempo. Permite trabajar a altas temperaturas ofreciendo practicidad y seguridad al operario.

### USOS PRINCIPALES :

- Productores de embutidos.
- Procesadores de carnes.
- Productores de quesos.
- Plantas empacadoras de alimentos



Soluciones de pesaje y  
equipos para alimentos

### CARACTERISTICAS Y BENEFICIOS :

- Mejora la presentación del producto.
- Termoencogido de forma practica y segura.
- Conserva la frescura, olor, sabor , texturas y calidad de sus productos
- Optimiza espacios de almacenamiento
- Operación del ascensor manual o automática.
- Botón parada de emergencia
- Fácil limpieza y mantenimiento.

CARACTERISTICAS	TANQUE RETRACTIL TERMOENCOGIDO ST-60
Fabricación:	Construida en acero inoxidable 304
Dimensiones del tanque:	60 x 50cm
Capacidad del tanque	120 Litros
Tiempo por ciclo:	Programable hasta 10 ciclos por minuto
Control de temperatura:	Programable de 0 a 399º C.
Operación del ascensor:	Manual / automática
Capacidad de carga:	60Kg
Voltaje:	220V/3ph/60Hz (Trifásico)
Peso del equipo:	180Kg.

