

## Massaggiatrice – zangola – salatrice . tipo MA

### Tumbling – salting vacuum machine - type MA

Macchina sottovuoto adatta per massaggiare e salare carni, quali: prosciutti da cuocere, carni bianche, coppe, pancette prosciuttini, ecc.

*Machine for tumbling and salting meat like: ham, white meat, coppa (cured neck of pork), bacon, etc..*

Apparecchiatura elettrica di comando con regolazione elettronica della velocità e impostazione tempi e cicli di lavoro.

*Electrical control equipment with electronic speed adjustment and cycle time setting.*

PLC per gestione programmi.

Con un solo pannello di comando touch screen è possibile comandare fino a tre macchine..

*PLC to manage programs.*

*With an only touch screen is possible to command till three machines*



	Modello <i>Model</i>	Capacità kg <i>Capacity Kg</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i>	Potenza installata Kw <i>Installed power Kw</i>
DA : A FROM : TO	MA 0150	150	150x85x150 (H) cm	1,5
	MA 0300	300	190x100x160 (H) cm	2,0
	MA 0400	400	200x120x180 (H) cm	2,5
	MA 0500	500	210x120x180 (H) cm	3,5
	MA 0700	700	250x120x180 (H) cm	4,0
	MA 1000	1.000	260x145x220 (H) cm	6,2
	MA 1400	1.400	300x145x220 (H) cm	7,0
	MA 2000	2.000	360x150x230 (H) cm	10,0