

MELANGEUR SOUS VIDE AV150

Fonction : Mélanger tout type de viande, d'ingrédient et d'additif sous vide



CAPACITÉS DE LA CUVE : 150L

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

PUISSANCE : moteur bras 1.5kW

PERFORMANCE: 100-120kg de viande

TENSION : 400V - 50Hz

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Voir plan

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : 2 bras en 'Z' à double sens de rotation
- Vitesse de rotation du bras de mélange : 41 tr/min
- Permet un mélange parfait et rapide sans écrasement
- Tenue parfaite à la coupe du produit fini
- Organes mécaniques – électriques entièrement étanches : IP 65 minimum
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensible
- Groupe de réduction avec organes à graissage automatique
- 2 arbres mélangeurs à double sens de rotation et démontables pour le nettoyage
- Chargement manuel
- Cuve basculante hydraulique pour le déchargement
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Panneau de contrôle électrique pour les différentes fonctions de travail
- Pompe à vide : 21 m³ / h

OPTIONS

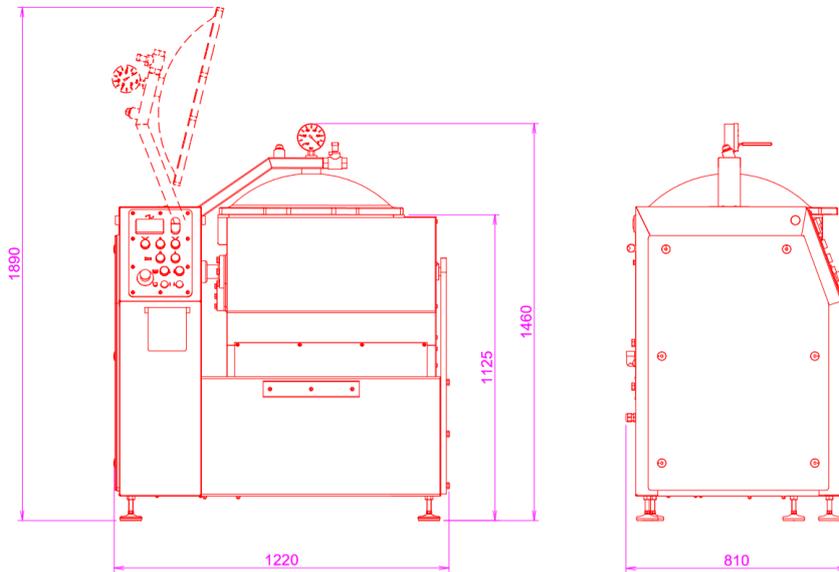
- Vitesse variable
- Elévateur

MELANGEUR SOUS VIDE AV150

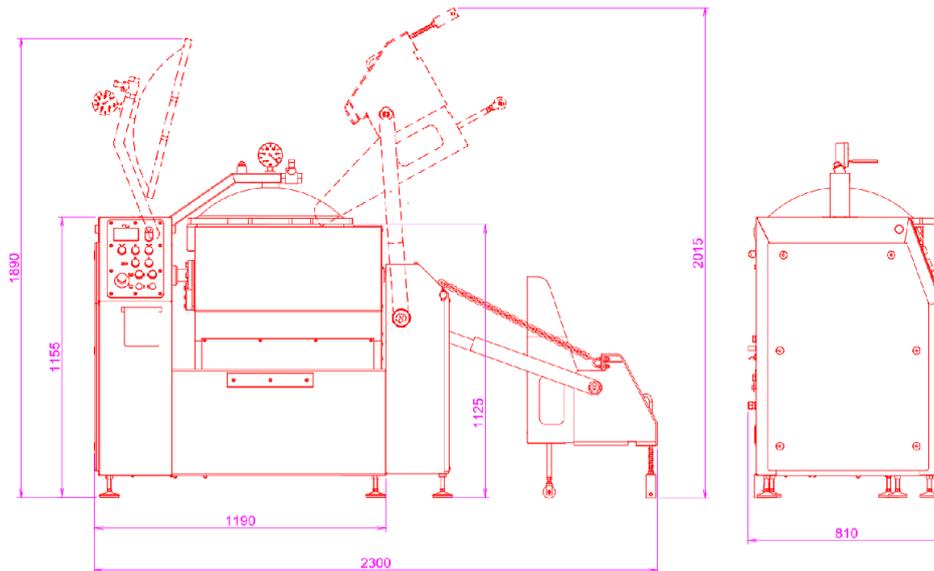
Fonction : Mélanger tout type de viande, d'ingrédient et d'additif sous vide

PLANS

SANS CHARGEUR



CHARGEUR 120L



CHARGEUR 200L

