

## MELANGEUR SOUS VIDE AV300

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



**CAPACITÉS DE LA CUVE** : 300L

**ALIMENTATION** :

Air comprimé : Non - Eau : Non  
Électrique : TRI + TERRE

**PUISSANCE** : moteur bras 3kW

**PERFORMANCE**: 220-240kg de viande

**TENSION** : 400V - 50Hz

**NORMALISATION** : CE

**DIMENSIONS** :

Machine : Voir plan

**POIDS** : Net 1070kg - Brut 1340kg

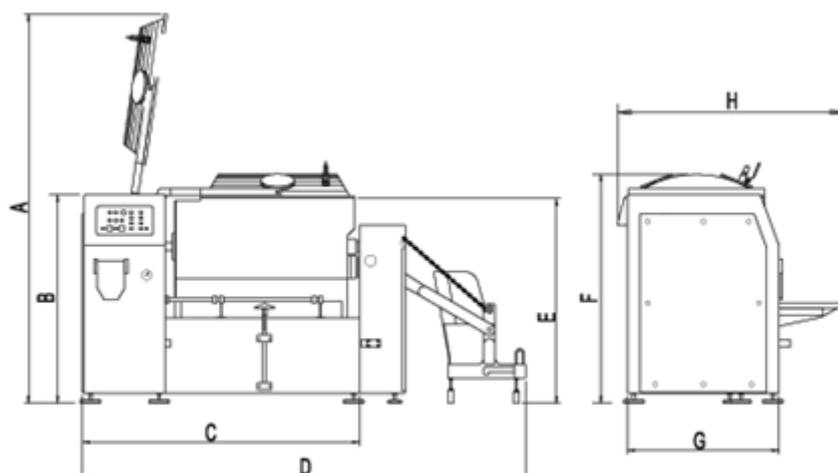
**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION** :  
Inox

### DESRIPTIF

- Type de mélange : 2 bras en 'Z' à double sens de rotation
- Vitesse de rotation du bras de mélange : 38 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
- Minuteur à affichage digital
- 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 pour le déchargement
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Panneau de contrôle électrique pour les différentes fonctions de travail
- Pompe à vide : 20 m<sup>3</sup> / h
- Couvercle à ouverture/fermeture hydraulique

### OPTIONS

- Elévateur hydraulique pour bac europe 210 litres
- Vitesse variable



A : 2100mm  
B : 1230mm  
C : 1440mm  
D : 2600mm  
E : 1200mm  
F : 1550mm  
G : 950mm