

## MELANGEUR SOUS VIDE AV600

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



**NORMALISATION** : CE

**ALIMENTATION** :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

**PUISSANCE** : moteur bras 7.5kW

**TENSION** : 400V - 50Hz

**PERFORMANCE**: 400-480kg de viande

**CAPACITÉS DE LA CUVE** : 600L

**DIMENSIONS** :

Machine : 1530x3215x1645mm

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION** : Inox

### DESCRIPTIF

- 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
- Arbre mélangeur démontable 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 : 60 m<sup>3</sup> / h
- Couvercle à ouverture/fermeture hydraulique

### OPTIONS

- Elévateur pour Bac Europe
- Vitesse variable

