

MELANGEUR SOUS VIDE AV80

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



CAPACITÉS DE LA CUVE : 80L

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

PUISSANCE: moteur bras 0.75kW

Moteur pompe 0.37kW

PERFORMANCE: 50-60kg de viande

TENSION : 400V - 50Hz

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 890x500x1080mm

Utile : 1050x650x1300mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

Poids : Net 210kg - Brut 255kg

DESCRIPTIF

- Type de mélange : bras en 'T' à double sens de rotation
- Vitesse de rotation du bras de mélange : 32 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
- Arbre mélangeur démontable pour un nettoyage parfait
- Chargement manuel
- Cuve basculante pour le déchargement
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Pieds équipés de roues
- Panneau de contrôle électrique pour les différentes fonctions de travail
- Pompe à vide : 6 m³ / h

OPTIONS

- Vitesse variable

