

MELANGEUR ATMOSPHERIQUE AZ600

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



CAPACITÉS : 600 L

ALIMENTATION :

Eau : Non - Air comprimé : Non

Électrique : TRI + T

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : moteur bras 3KW

PERFORMANCES : Mélange 400-480 Kg de viande

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS : Voir plan

POIDS : Net 1070kg - Brut 1340kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : 2 bras en 'Z' à double sens de rotation
- Permet un mélange parfait et rapide sans écrasement
- Panneau de contrôle électrique pour les différentes fonctions de travail
- Organes mécaniques – électriques entièrement étanches : IP 65 minimum
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Niveau acoustique : ± 63 dB
- Groupe de réduction avec organes à graissage automatique
- Arbre mélangeur démontable pour un nettoyage parfait
- Chargement manuel
- Minuteur à affichage digital
- Cuve basculante pour le déchargement (hydraulique)
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Vitesse de rotation des bras de mélange : 38 tr/min

OPTIONS

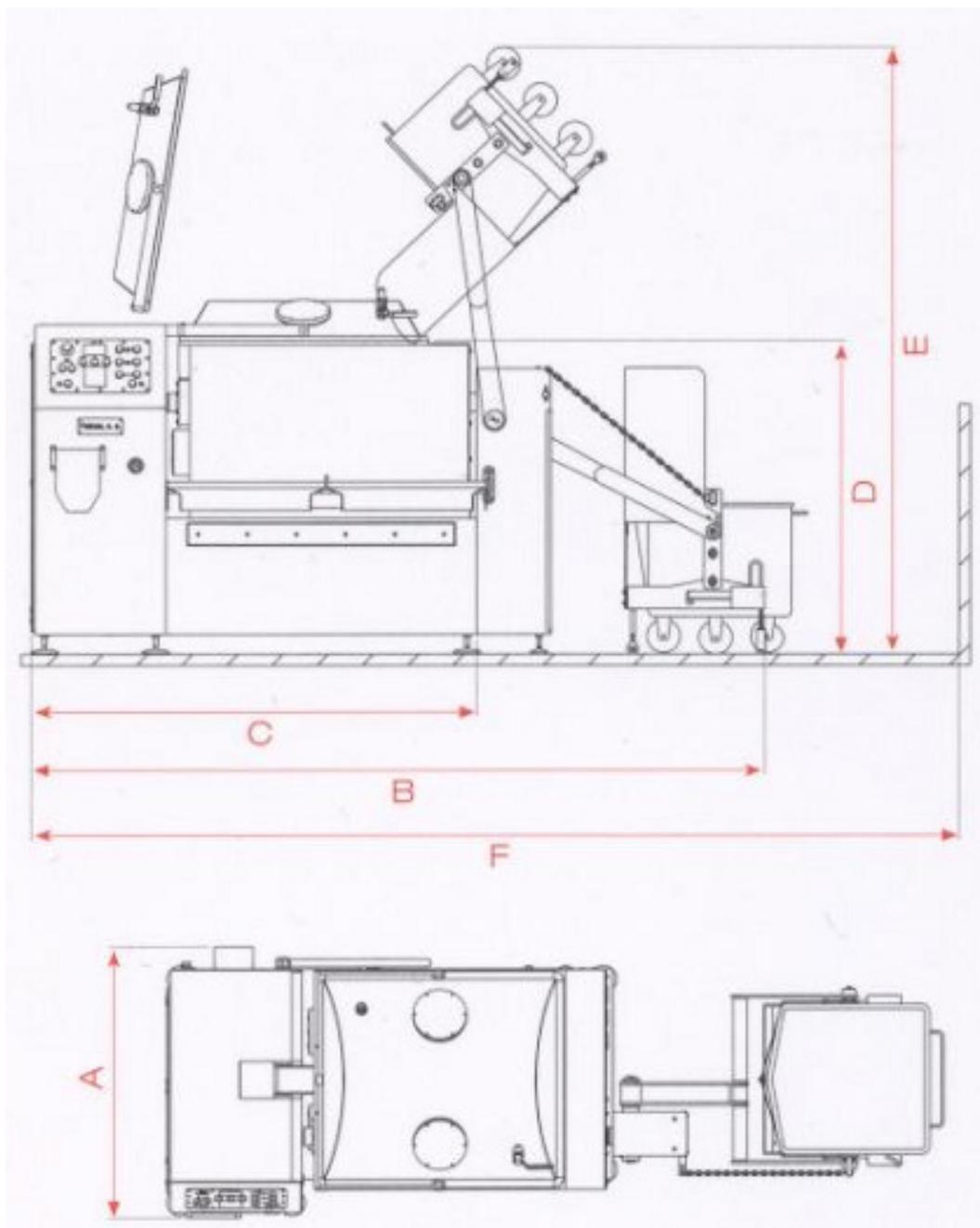
- Vitesse variable
- Elévateur hydraulique pour bac europe 210 litres



MELANGEUR ATMOSPHERIQUE AZ600

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

PLAN



- A : 1225
- B : 3285
- C : 1995
- D : 1400
- E : 2735
- F : 4100