

MELANGEUR ATMOSPHERIQUE G.600

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



CAPACITÉS : 600L

ALIMENTATION :

Eau : Non - Air comprimé : Non

Électrique : TRI + T

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : moteur principal : 8kW
moteur élévateur : 1.1kW

PERFORMANCES : 420Kg de viande

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1700x1050x1500mm

+ élévateur : 2550x1800x2500mm

POIDS : Net 550kg + 200kg (élévateur)

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : palettes ou vis
- 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
- 2 moteurs d'entraînement
- 2 sens de rotations
- Arbres mélangeurs non intersectants, démontables pour un nettoyage parfait
- Cuve avec déchargement par deux ouvertures sur le cotés de la cuve
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé

OPTIONS

- Indicateur de température, avec affichage digital
- Appareil 'autocontrol' pour le contrôle automatique du cycle de travail
- Pesage électronique avec affichage digital
- Réinjection de gaz
- Vitesse variable

