

## MELANGEUR SOUS VIDE IMP 1300V

**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** : 23kW - câble flexible 4x4mm<sup>2</sup>

**TENSION** : 400V - 50Hz

**PERFORMANCE**: +/- 1500 kg de viande

**CAPACITÉS DE LA CUVE** : 2000L

**DIMENSIONS** :

Machine : 3670x1090x2250mm

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION** : Inox

### DESCRIPTIF

- Type de mélange : palettes
- Pompe à vide : 150 m<sup>3</sup> / h
- 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
- Groupe de réduction avec organes à graissage automatique
- Arbre mélangeur intersécant pour le nettoyage
- Cuve avec déchargement par deux ouvertures opposées sur le fond
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Élévateur pour Bac Europe 210L
- Niveau acoustique : ±63 dB
- Tenue parfaite à la coupe du produit fini

### 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

