

## MELANGEUR ATMOSPHERIQUE IMP 200-2

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



**CAPACITE** : 320 L

**PERFORMANCE** : 200/240kg de viande

**TENSION** : 400V - 50Hz

**PUISSANCE** : 4kW

**ALIMENTATION** :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

**POIDS** : 330kg

**NORMALISATION** : CE

**DIMENSIONS** :

Machine : 1440x765x1105mm

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION** :

Inox

### DESCRIPTIF

- Type de mélange : palettes
- 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
- Electricité : câble flexible 4x4mm<sup>2</sup>
- Arbres mélangeurs intersecants, démontables pour un nettoyage parfait
- Chargement manuel
- Cuve avec déchargement par deux ouvertures opposées sur le fond
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Groupe de réduction avec organes à graissage automatique
- Niveau acoustique : ±63 dB

### 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
- Option cuve basculante

