

MELANGEUR ATMOSPHERIQUE IMP 300

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



CAPACITE : 450 L

PERFORMANCE : 300kg de viande

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : moteur principal : 5.5kW
moteur élévateur : 1.1kW

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

POIDS : 500kg + 140kg (élévateur)

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS : 1620x1020x1300mm

Avec élévateur : 2240x1120x2200mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : 2 arbres à 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
- Arbres mélangeurs intersectants, démontables pour un nettoyage parfait
- 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
- Chargement par élévateur pour chariot 200L
- Vitesse variable

