

MELANGEUR ATMOSPHERIQUE IMP 300/F

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



CAPACITÉS : 300L

ALIMENTATION :

Eau : Non - Air comprimé : Non

Électrique : TRI + T

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : moteur mélange : 3kW
moteur élévateur : 1.1kW

PERFORMANCES : env. 200Kg de viande

NORMALISATION : CE

POIDS : Net 380kg + 200kg (élévateur)

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : palettes ou vis (ruban)
- 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
- Double sens de rotation
- Arbres mélangeurs non intersecants, démontables pour un nettoyage parfait
- Cuve avec déchargement par ouverture sur le coté 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

