

MELANGEUR SOUS VIDE IMP 400V

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 : 9kW - câble flexible 4x4mm²

TENSION : 400V - 50Hz

PERFORMANCE : +/- 450 kg de viande

CAPACITÉS DE LA CUVE : 600L

DIMENSIONS :

Machine : 2020x890x1490mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : palettes
- Pompe à vide : 40 m³ / h
- Permet un mélange parfait et rapide sans écrasement
- Tenue parfaite à la coupe du produit fini
- Panneau de contrôle électrique pour les différentes fonctions de travail
- Organes mécaniques – électriques entièrement étanches : IP 65 minimum
- Niveau acoustique : ±63 dB
- 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
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles

OPTIONS

- Elévateur pour Bac Europe 210L
- 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

