

# MELANGEUR ATMOSPHERIQUE IMP 500

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



**CAPACITE** : 750 L

**PERFORMANCE** : 560kg de viande

**TENSION** : 400V - 50Hz

**PUISSANCE** : moteur principal : 9kW  
moteur élévateur : 2.2kW

**ALIMENTATION** :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

**POIDS** : 1100kg + 305kg (élévateur)

**NORMALISATION** : CE

**DIMENSIONS** : 2 140x1 050x1 530 mm

Dimensions utiles : 2 140x1 800x2 200 mm

**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
- Chargement par élévateur pour chariot 200L
- Arbres mélangeurs intersecants, 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
- Pesage électronique avec affichage digital (en option)
- Réinjection de gaz
- Vitesse variable

