

## MELANGEUR SOUS VIDE IMP 500V

**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 4x4mm<sup>2</sup>

**TENSION :** 400V - 50Hz

**PERFORMANCE :** +/- 600 kg de viande

**CAPACITÉS DE LA CUVE :** 750L

**DIMENSIONS :**

Machine : 2 360x755x1 710 mm

Utile : 2360x755x2320mm

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :** Inox

### DESCRIPTIF

- Type de mélange : palettes
- Pompe à vide : 40 m<sup>3</sup> / 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
- Élévateur pour Bac Europe 210L
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles

### 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

