MELANGEUR SOUS VIDE IMP 700V

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

MADE IN EU

NORMALISATION : CE
ALIMENTATION :
Air comprimé : Non - Eau :Non
Électrique : TRI + TERRE
PUISSANCE : 15kW - câble flexible 4x4mm²
TENSION : 400V - 50Hz
PERFORMANCE: +/- 900 kg de viande
CAPACITÉS DE LA CUVE : 1100L
DIMENSIONS :
Machine : 3000x950x1800mm
Utile : 3000x950x2530mm
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : palettes
- Pompe à vide : 60 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
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- 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
- Elévateur pour Bac Europe 210L
- 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
- Réinjection de gaz
- Vitesse variable

STALE Food Processing
331 rue Pierre et Marie Curie
54710 Ludres
www.stale.fr
03 83 26 38 26