

MELANGEUR SOUS VIDE ML1000V

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



NORMALISATION : CE

ALIMENTATION :

Air comprimé : Oui - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

PUISSANCE : 2x moteurs bras : 2x4kW

TENSION : 400V - 50Hz

PERFORMANCE: 600 kg max. de viande

CAPACITÉS DE LA CUVE : 1000L

entre 20 et 80% de la capacité de la cuve

DIMENSIONS AVEC ELEVATEUR:

Machine : 2620x2830x1550mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

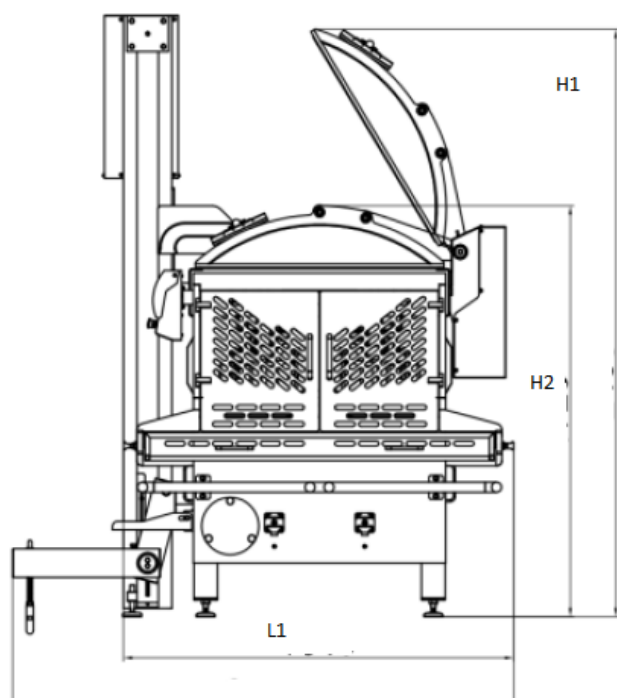
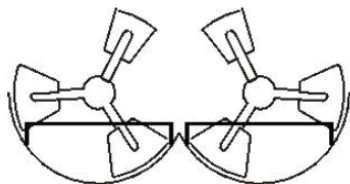
- Type de mélange : 2 bras en 'à palettes' à double sens de rotation
- Pompe à vide : 63 m³ / h
- Permet un mélange parfait et rapide sans écrasement
- Tenue parfaite à la coupe du produit fini
- Ouverture pneumatique du couvercle
- 2 arbres de mélange à palettes pilotés par moteurs NORD et variateurs de vitesse ALTIVAR-SCHNEIDER. Double sens de rotation des arbres
- Organes mécaniques – électriques entièrement étanches : IP 67
- Les composants électriques sont placés dans la machine
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Vitesse variable de rotation des bras de mélange
- 2 trappes de déchargement à ouverture pneumatique pour vidange en bac europe directement (1 ou 2 bac europe) – capteur de détection de présence bac. Trappes de vidange inclinées (pas exactement verticales) afin d'améliorer et d'accélérer les opérations de déchargement
- Panneau de commande tactile avec écran 7" – 50 programmes mémorisables de 6 étapes chacun – pour un déroulement automatique des opérations de mélange comprenant les réglages suivants :
 - temps de travail et pause
 - vitesses de mélange
 - sens de rotation des arbres de mélange
 - programme déchargement
 - travail en mode manuel
 - gestion du compteur d'eau avec précision de 0,25dm³ (en cas de souscription de l'option)
 - possibilité de connecter une station de pesage (en cas de souscription de l'option)
 - relevé de la température produit (en cas de souscription de l'option)

OPTIONS

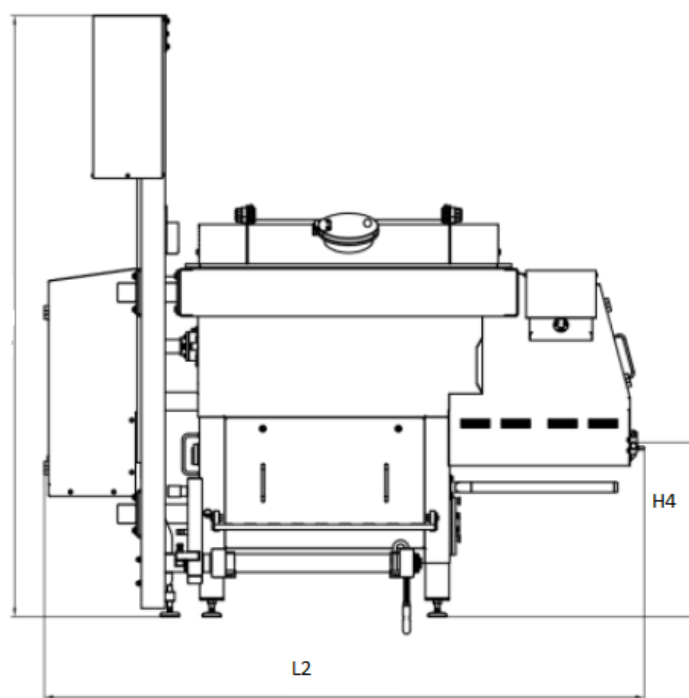
- Elévateur ou tapis convoyeur de chargement
- Doseur d'eau automatique
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé
- Centrale de graissage automatique sur 4 points (arbres de mélange) avec connexion au micro pour alerte réserve de graisse vide

MELANGEUR SOUS VIDE ML1000V

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



H3



L1 : 155cm
 L2 : 283cm
 H1 : 255cm
 H2 : 184mm
 H3 : 262cm
 H4 : 72cm

