

## PETRIN - MELANGEUR ATMOSPHERIQUE S100M

**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** :

Puissance électrique bras : 1 vitesse: 0,55 kW

Puissance électrique cuve : 1 vitesse: 0,18 kW

**TENSION** : 400V - 50Hz

**PERFORMANCE**: 10-60kg de viande

**CAPACITÉS DE LA CUVE** : 100L de viande

**DIMENSIONS AVEC ELEVATEUR**:

Machine : 580x819x1029mm

**POIDS** : 95kg

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION** : Inox

### DESCRIPTIF

- Couvercle transparent avec entrées pour additifs
- Arrêt du mélange dès l'ouverture du couvercle
- Couvercle / bras à relevage avec assistance pneumatique
- Régulation de vitesse de cuve par frein
- Entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un couple très puissant. Aucun entretien n'est nécessaire.
- Cuve basculante motorisée : 11trs/min
- 1 bras de mélange à double branche, commandé par bouton poussoir
- Bras motorisé à vitesse constante : 47trs/min
- Chargement manuel
- Fonctionnement est particulièrement silencieux
- Machine pétrin-mélangeur sur châssis à roulettes pour faciliter son déplacement

### OPTIONS

- Bras démontable

