

PETRIN - MELANGEUR ATMOSPHERIQUE S125M

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: 0,75 kW

Puissance électrique cuve : 1 vitesse: 0,37 kW

TENSION : 400V - 50Hz

PERFORMANCE: 12-90kg de viande

CAPACITÉS DE LA CUVE : 125L de viande

DIMENSIONS AVEC ELEVATEUR:

Machine : 961.5x807x1181.5mm

POIDS : 115kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : bras à double branche
- Machine pétrin-mélangeur sur châssis à roulettes pour faciliter son déplacement
- 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
- Hauteur de la partie supérieure de la cuve (cuve en position de travail) : 790mm
- Cuve basculante motorisée : 9trs/min
- 1 bras de mélange à double branche, commandé par bouton poussoir
- Bras motorisé à vitesse constante : 47trs/min
- Chargement manuel
- Entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un couple très puissant. Aucun entretien n'est nécessaire.
- Fonctionnement est particulièrement silencieux

