PETRIN - MELANGEUR ATMOSPHERIQUE S30M

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

MADE IN EU

NORMALISATION : CE
ALIMENTATION :
Air comprimé : Oui - Eau :Non
Électrique : TRI + TERRE
PUISSANCE : 0.2kW
TENSION : 400V - 50Hz
PERFORMANCE: 5-20kg de viande
CAPACITÉS DE LA CUVE : 30L de viande
DIMENSIONS AVEC ELEVATEUR:
Machine : 640x480x700mm
POIDS : 90kg
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

DESCRIPTIF

- Machine pétrin-mélangeur sur socle
- Couvercle transparent avec entrées pour additifs
- Arrêt du mélange dès l'ouverture du couvercle
- Cuve basculante à entraînement par inertie
- 1 bras de mélange à double branche, commandé par bouton poussoir
- Bras motorisé à vitesse constante : 55 trs/min
- Chargement manuel
- Régulation de vitesse de cuve par frein

OPTIONS

- Rotation du bras dans les deux sens pour un mélange encore plus homogène et rapide sans écrasement commandé par sélectionneur