

MELANGEUR SOUS VIDE S350ML

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



CAPACITÉS : 350L

ALIMENTATION :

Eau : Non - Air comprimé : Oui

Électrique : TRI + T

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : moteur mélange : 3kW
moteur pompe : 0.75kW

PERFORMANCES : env. 250Kg de viande

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS : 1920x1050x1520mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DESCRIPTIF

- Type de mélange : 2 bras en 'à palettes' à double sens de rotation
- Vitesse variable de rotation des bras de mélange de 5 à 30 tours/min
- Pompe à vide Busch (en option pour la version sous vide)
- Ouverture manuelle du couvercle ou pneumatique pour le mélangeur sous vide
- Arbre de mélange à palettes pilotés par moteurs NORD et variateur de vitesse ALTIVARSCHNEIDER. Double sens de rotation des arbres
- 1 trappe de déchargement à ouverture manuelle ou pneumatique pour le modèle sous vide pour vidange en bac europe directement.
- Trappe de vidange inclinée (pas exactement verticale) pour améliorer et accélérer les opérations de déchargement
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- 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)
- Tenue parfaite à la coupe du produit fini
- Organes mécaniques – électriques entièrement étanches : IP 67
- Les composants électriques sont placés dans la machine

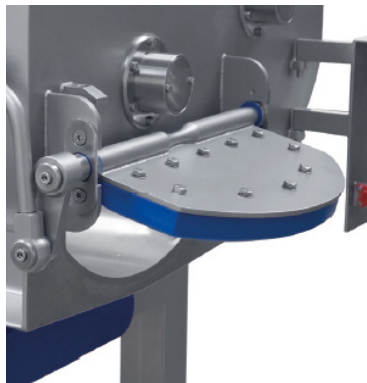
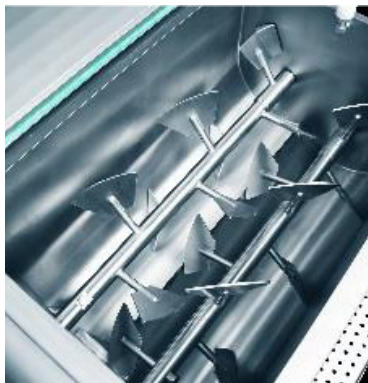
OPTIONS

- Elévateur ou tapis convoyeur de chargement
- Doseur d'eau automatique
- Double paroi ou injection directe de vapeur pour cuire – blanchir et frire
- Refroidissement direct du mélange par le dessous de la cuve ou depuis le couvercle avec ré-injection de gaz CO₂ ou N₂
- Automatisation amont / aval selon « process » utilisé

MELANGEUR ATMOSPHERIQUE S350ML

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

PHOTOS



Modèle sous vide avec élévateur
pour bac europe



Modèle atmosphérique avec
élévateur pour bac europe