

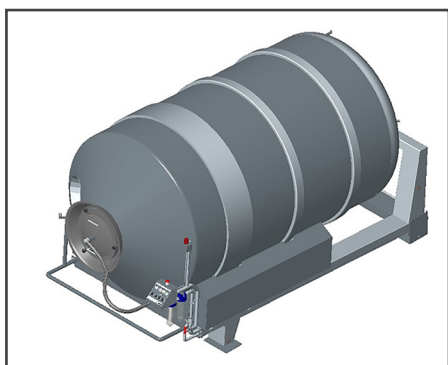
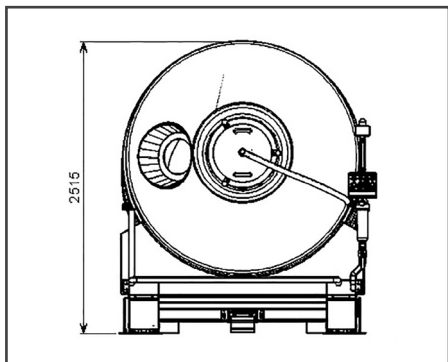
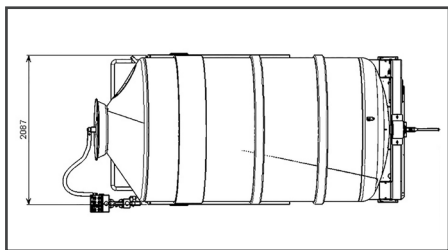
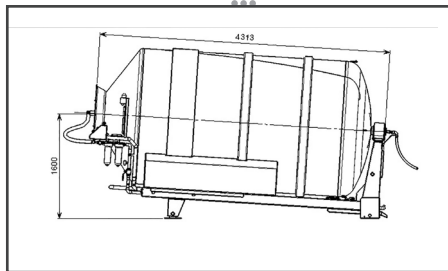
MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 6021 V



- PARFAITE DIFFUSION DE SAUMURE DANS LA VIANDE.
- TAUX DE RENDEMENT ÉLEVÉS.
- RESPECT DE LA TEXTURE DE LA VIANDE.
- ECRAN TACTILE POUR LA GESTION DES PARAMÈTRES DE MALAXAGE SUIVANT LES RECETTES.



MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 6021 V



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

- Construction inox 304 microbillé.
- Vitesse de rotation réglable, maxi 7 tr/mn.
- Entraînement par 2 motoréducteurs frein et roues avec bandage polyuréthane par friction direct sur le tambour.
- Raccordement au vide par raccord tournant, vanne manuelle de coupure, séparateur à purge, vacuomètre.
- Capacité 10900 litres soit environ 6000 Kg de viande.
- Système d'inclinaison hydraulique permettant d'optimiser le chargement et le déchargement.
- Porte de chargement Ø 520 mm, porte d'accès et de lavage Ø300 mm.

SECURITE :

- Conforme aux normes CE.
- Motoréducteur frein à manque de courant.

CARACTÉRISTIQUES ÉNERGETIQUES :

- Électricité 240 / 400 V tri + terre.
- Alimentation 12.5 kW.
- Motorisation et variateurs de marque SEW.
- Ecran tactile 5.7 " SEW.

OPTIONS :

- Chargeur (TUMBLOADER—ECB 381).
- Réfrigération MASCOOLER.
- Lavage en place MASCLEAN.
- Pompe à vide 60 m³ / h

DIMENSIONS :

- Longueur 4600 mm.
- Largeur 2220 mm.
- Hauteur 2550 mm.
- Poids 2900 kg