

MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 2021 V



- Parfaite diffusion de saumure dans la viande
- Taux de rendement élevés
- Respect de la texture de la viande
- Capacité 3800 L soit 2000 kg de viande
- Ecran tactile pour la gestion des paramètres de malaxage suivant les recettes



Z.I. SUD – 14 RUE BECQUEREL – BP 227 – 22602 LOUDEAC CEDEX
Tél : + 33 296 66 88 66 – E-mail : contact@kaufler.com
www.kaufler.com

MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 2021 V

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

- Construction inox 304 microbillé.
- Vitesse de rotation réglable, maxi 7tr/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 3800 litres soit environ 2000 Kg de viande.
- Système d'inclinaison hydraulique permettant d'optimiser le chargement et le déchargement.
- Pré-équipement pour injection de liquides : axe de portée arrière de la machine pré-perce.
- Porte de chargement Ø 520 mm, porte d'accès et de lavage Ø200 mm.

SECURITE :

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

CARACTÉRISTIQUES ÉNERGETIQUES :

- Électricité 240 / 400 V tri + terre.
- Alimentation 3.3 kW.
- Boutonnerie de marque ELAN IP 69K
- Motorisation et variateurs de marque SEW.
- Ecran tactile 5.7 " SEW.

OPTIONS :

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

DIMENSIONS :

- Longueur 3600 mm
- Largeur 2000 mm
- Hauteur 2100 mm
- Poids 1800 kg

