

# MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 4021 V



- Parfaite diffusion de saumure dans la viande
- Taux de rendement élevés
- Respect de la texture de la viande
- Capacité 6000 L soit 3500 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](mailto:contact@kaufler.com)  
[www.kaufler.com](http://www.kaufler.com)

# MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 4021 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 6000 litres soit environ 3500 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 Ø 300 mm.

## SECURITE :

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

## CARACTÉRISTIQUES ÉNERGETIQUES :

- Électricité 240 / 400 V tri + terre.
- Alimentation 7.1 kW.
- Boutonnerie de marque ELAN IP 69K
- 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 m<sup>3</sup> / h

## DIMENSIONS :

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

