

MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 1021 V



- Parfaite diffusion de saumure dans la viande
- Taux de rendement élevés
- Respect de la texture de la viande
- Capacité 2000 L soit 1000 kg de viande
- Ecran tactile pour la gestion des paramètres de malaxage suivant les recettes



MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 1021 V

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

- Construction inox 304 microbillé.
- Vitesse de rotation réglable, maxi 9tr/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 2000 litres soit environ 1000 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-percé.
- 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 :

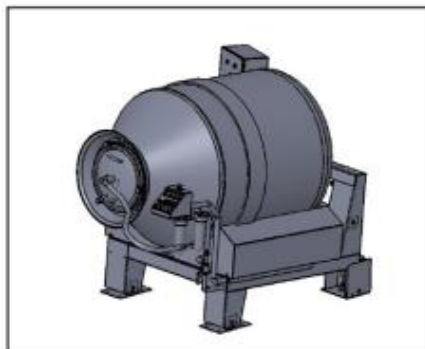
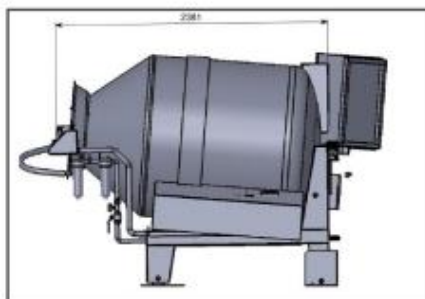
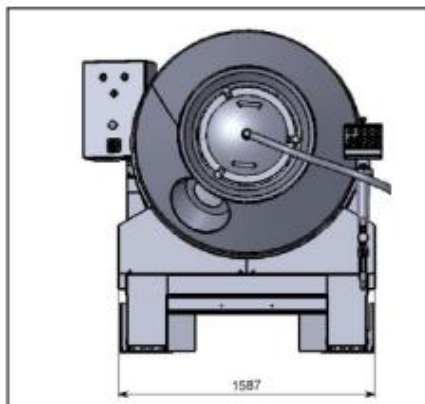
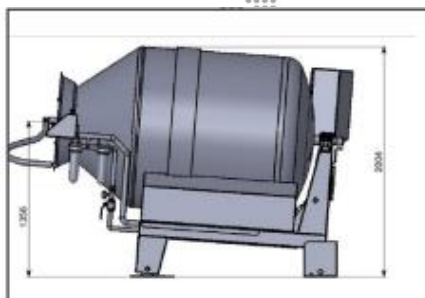
- Électricité 240 / 400 V tri + terre.
- Alimentation 3.3 kW.
- Motorisation et variateurs de marque SEW.
- Ecran tactile 5.7 " SEW.

OPTIONS :

- Chargeur (TUMBLOADER—ECB 381).
- Réfrigération MASCOOLER.
- Lavage en place MASCLEAN.
- Pompe à vide 20 m³ / h

DIMENSIONS :

- Longueur 2561 mm.
- Largeur 1590 mm.
- Hauteur 2008 mm.
- Poids 1600 kg





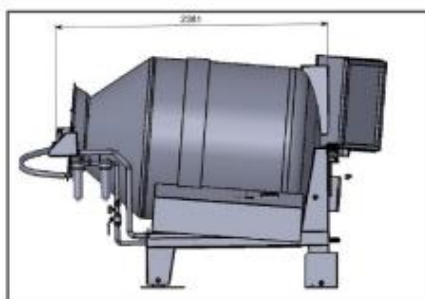
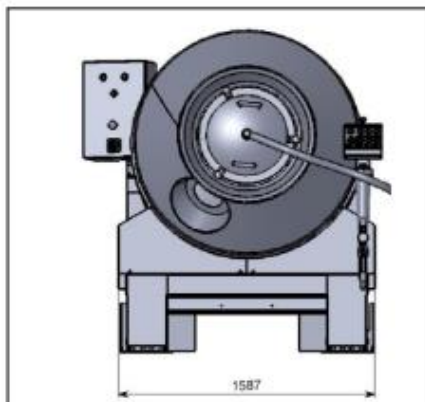
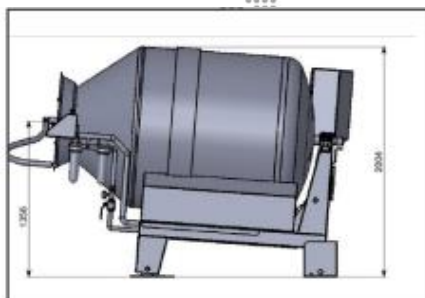
VACUUM TUMBLER TYPE MS 1021 V



- Perfect diffusion of brine into the meat
- High yields
- Respects the texture of the meat
- 2000 L capacity, i.e. 1000 kg of meat
- Touch screen to manage mixing parameters according to recipes



VACUUM TUMBLER TYPE MS 1021 V



GENERAL DATAS :

- Stainless steel 304L—Bottom and cone thickness: 5mm, frame 3 and 6mm.
- Adjustable speed rotation, maxi 7 tr/mn
- 2 geared motor groups drive the machine through very large dimensioned rollers coated by vulcanisation with a thick cover of a special elastomer able to resist to rubbing, attrition and thermal conditions.
- Connexion kit for vacuum (excluding vacuum pump) with water separator and vacuum gauge.
- Capacity 2000 liters, i.e approx. 1000 Kg of meat.
- Inclination system : hydraulic station, 2 hydraulic cylinders placed in frame's feet. Allows to improve loading and to ease unloading

OPTIONS :

- Loader (TUMBLOADER—ECB 381)
- Cooling system MASCOOLER
- C.I.P. System MASCLEAN
- Vacuum pump 60 m³ / h

ELECTRICAL DATAS :

- Electricity 240 / 400 V tri + earth
- Power 1.5 Kw
- ELAN IP 69K fittings
- Motorisation by SEW

SECURITY :

- Complies to EC norms
- Braking motoreducer (lack of electric power).

DIMENSIONS :

- Length 2561 mm
- Width 1590 mm
- Hight 2008 mm
- Weight 1600 kg