

MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 4021 V

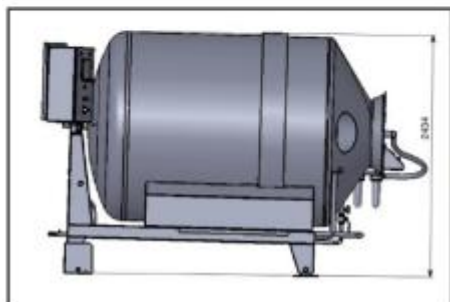
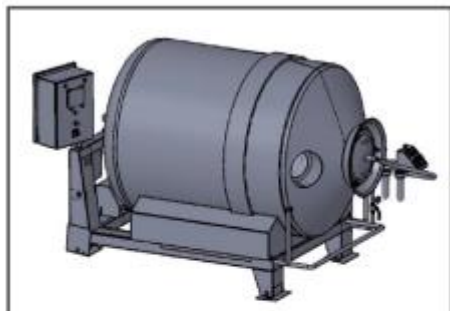
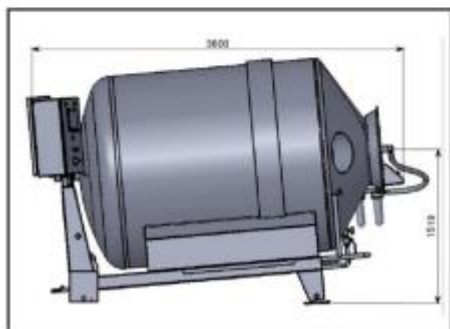
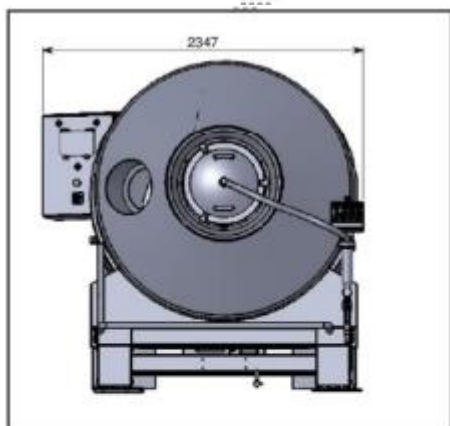


- Parfaite diffusion de saumure dans la viande
- Taux de rendement élevés
- Respect de la texture de la viande
- Capacité 6000 L soit 3500 kg de viande
- Ecran tactile pour la gestion des paramètres de malaxage suivant les recettes



Z.I. SUD – 14 RUE BECQUEREL – BP 227 – 22602 LOUDEAC CEDEX
Tél : + 33 296 66 88 66 – E-mail : contact@kaufler.com
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 m³ / h

DIMENSIONS :

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

VACUUM TUMBLER TYPE MS 4021 V

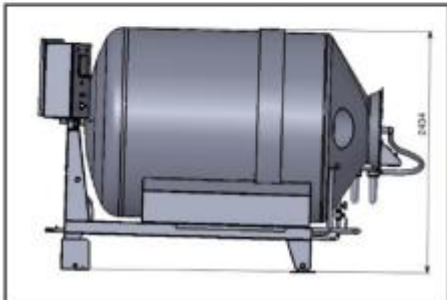
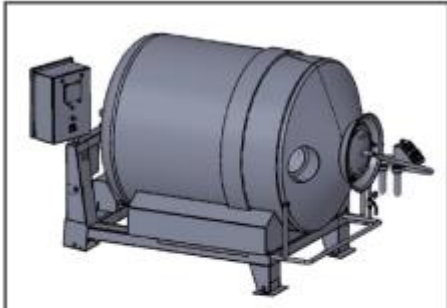
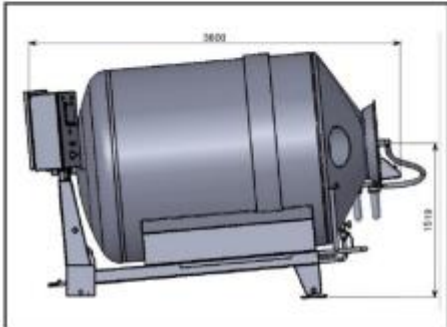
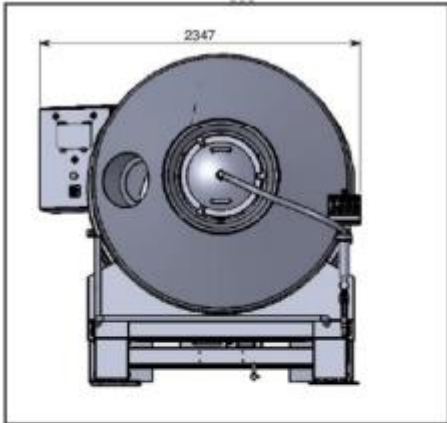


- Perfect diffusion of brine into the meat
- High yields
- Respects the texture of the meat
- 6000 L capacity, i.e. 3500 kg of meat
- Touchscreen allowing to easily create and adjust recipes, with tumbling parameters especially adapted to the specificities of the desired product



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

VACUUM TUMBLER TYPE MS 4021 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 6000 liters, i.e approx. 3500 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 7.1 kW
- ELAN IP 69K fittings
- Motorization and variators by SEW
- Touch screen: 5.7 " SEW

SECURITY :

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

DIMENSIONS :

- Length 3600 mm
- Width 2200 mm
- Height 2500 mm
- Weight 2500 kg