

MALAXEUR sous vide Type MS 500 V



- Parfaite diffusion de saumure dans la viande et taux de rendement élevés tout en respectant la texture de la viande
- Salage, saumurage, marinage des viandes par barattage et massage contrôlé
- Permet de mettre en œuvre des simulations de production sur des produits nouveaux, à partir de 50 kg
- Adapté aux besoins des ateliers de production industrielle – Capacité 1000 L soit 500 kg de viande
- Ecran tactile permettant de créer de d'adapter facilement les recettes avec des paramètres de malaxage adaptés caractéristiques du produit recherché



MALAXEUR sous vide Type MS 500 V

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

- Construction inox 304 microbillé
- Vitesse de rotation réglable, maxi 9 tr/min
- Entraînement par motoréducteur frein, pignons et chaîne directement en bout d'axe de malaxeur
- Raccordement au vide par raccord tournant et séparateur directement sur la porte
- Pompe à vide 15 m³/heure en option.
- Capacité 1000 litres soit environ 500 Kg de viande

SECURITE :

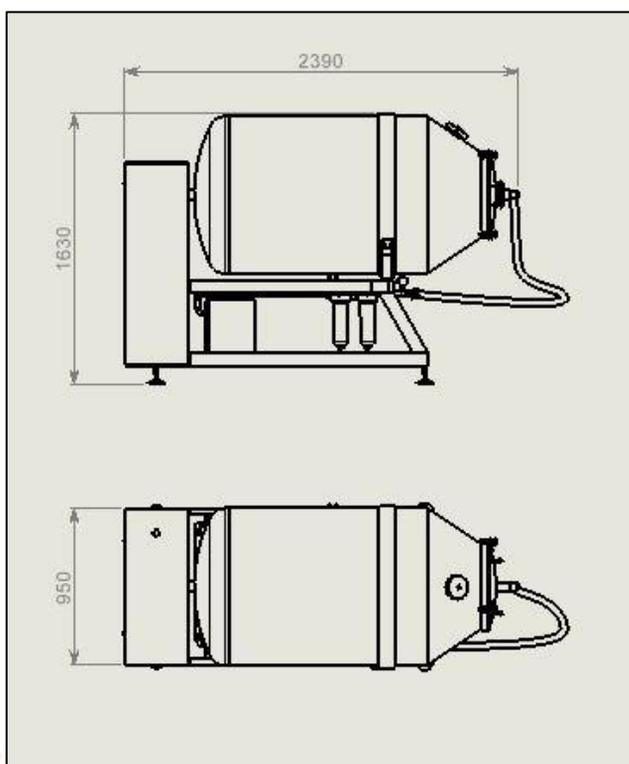
- Conforme aux normes CE
- Motoréducteur frein à manque de courant

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES :

- Électricité 240 / 400 V tri + terre
- Alimentation 1,5 kW
- Boutonnerie de marque ELAN IP 69K
- Motorisation et variateurs de marque SEW

DIMENSIONS :

- Longueur 2394 mm
- Largeur 980 mm
- Hauteur 1624 mm
- Poids 560 kg



VACUUM TUMBLER Type MS 500 V



- Perfect diffusion of brine in the meat and high yield rates while respecting the texture of the meat
- Controlled salting, brining and marinating of meat by churning and massaging
- Enables production simulations to be carried out on new products, from 50 kg upwards
- Adapted to the needs of industrial production workshops - Capacity 1000 L, i.e. 500 kg of meat
- Touch screen for easy creation and adaptation of recipes with mixing parameters adapted to the characteristics of the product required



VACUUM TUMBLER Type MS 500 V

GENERAL DATAS :

- Sand-blasted 304 stainless steel construction
- Adjustable speed, max. 9 rpm
- Driven by geared motor with brake, sprockets and chain directly at the end of the mixer shaft
- Vacuum connection via rotary union and separator directly on the door
- Optional 15 m³/hour vacuum pump.
- 1000-litre capacity, equivalent to around 500 kg of meat

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 2394 mm
- Width 980 mm
- Height 1624 mm
- Weight 560 kg

