

# MALAXEUR SOUS VIDE TYPE MS 20 21 V



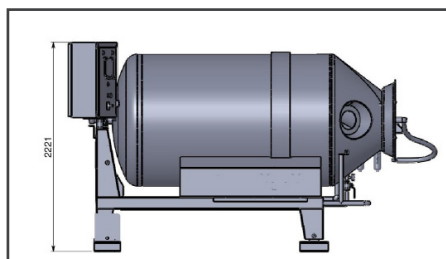
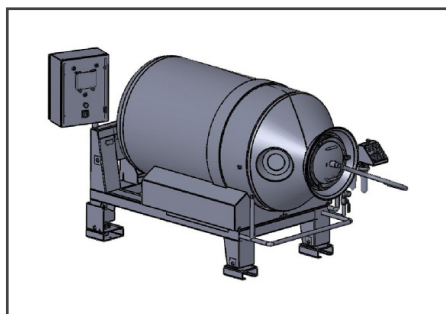
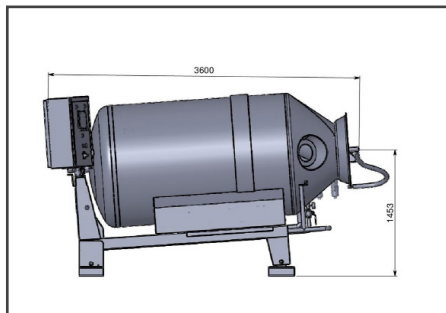
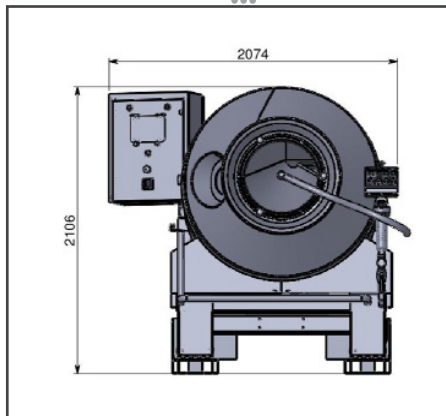
- PARFAITE DIFFUSION DE SAUMURE DANS LA VIANDE.
- TAUX DE RENDEMENT ÉLEVÉS.
- RESPECT DE LA TEXTURE DE LA VIANDE.
- CAPACITÉ 3800L SOIT 2000 KG DE VIANDE
- ECRAN TACTILE POUR LA GESTION DES PARAMÈTRES DE MALAXAGE SUIVANT LES RECETTES.



# 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 Ø 200 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 m<sup>3</sup> / h

## DIMENSIONS :

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