Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

MELANGEUR LASKA TYPE ME 500 N - 500 LITRES

Modèle : ME 500 N
Marque: Laska

Descriptif :

- ***MELANGEUR LASKA type ME 500 N-A:***

Machine moderne à haut rendement pour la production de toutes sortes de saucisses ainsi que de fromages, légumes, etc. de la plus haute qualité. Méthode de travail économique et respectueuse des matériaux.

Mélange intensif et traitement en douceur du mélange grâce à 2 bras de malaxage s'emboîtant l'un dans l'autre - en standard avec 2 arbres de malaxage à pales (typePN).

La forme particulière des arbres de mélange et de la trémie permet d'obtenir un mélange homogène ainsi qu'une liaison optimale, tout en évitant l'écrasement du produit.

Carter de la machine : construction massive autoportante, surfaces lisses sans joints en acier inoxydable poli permettant un nettoyage facile et rapide de toutes les surfaces extérieures et intérieures

Trémie mélangeuse (500 litres) : acier inoxydable

Vidange de la machine par basculement hydraulique de l'auge de mélange et rotation simultanée des arbres de malaxage (commande bimanuelle)

Vitesse de rotation des arbres de malaxage : réglable en continu

Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

Commande électrique : équipement électrique en version pour locaux humides, commande par microprocesseur avec diagnostic autom. des erreurs – pour une sécurité de fonctionnement accrue et une maintenance simplifiée, armoire de commande intégrée, avec interrupteur principal, présélection automatique du temps de mélange, moteurs spéciaux robustes, bouton d'arrêt d'urgence sur l'unité de commande.

Classe de protection IP55 (protection contre les jets d'eau et la poussière)

Hauteur de vidange de la cuve basculante, bord inférieur :770 mm

MODELE DISPONIBLE EN VERSION SOUS VIDE

Options :

- Bras de mélange en Z
- Elévateur à colonne pour bacs Europe 200 litres
- Elévation de la machine sur pied
- Système de refroidissement
- Système de cuisson
- Addition d'eau
- Version sous vide
- Système de mélange automatique

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements :
+33 (0)3 88 33 09 33