



Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

MELANGEUR LASKA TYPE ME 250 N - 250 LITRES

Modèle : ME 250 N

Marque: Laska



Descriptif :

- Construction machine en acier inoxydable,
- Système de mélange à pâles : 2 bras mélangeurs,
- 2 moteurs : 1 pour chaque bras mélangeur,
- Contenance trémie 250 litres,
- Capacité de mélange : 200 kg,
- Cuve basculante
- Puissance électrique moteur : 4 kW,
- Vitesse de rotation des bras mélangeurs : 55 tours / min,
- Panel de contrôle simple d'utilisation avec boutons pression
- Rendement théorique : 80-200 kg pour un temps de mélange de 2-4 min
- Marche pied escamotable,
- Machine conforme aux normes CE et NF,
- Alimentation électrique : 400 V Tri 50Hz,

MODELE DISPONIBLE EN VERSION SOUS VIDE

Options :

- Capot de protection de la tête de sortie du mélangeur
- Bras de mélange en Z
- Élévateur à colonne pour bacs Europe 200 litres
- Capteur de mise en arrêt de la machine si trémie vide
- Élévation de la machine sur pied
- Agrandissement de la trémie
- Bande de sécurité sur la trémie anti-intrusion et arrêt de la machine
- Système de refroidissement
- Système de cuisson



Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

- Addition d'eau
- Vitesse variable des bras de mélange
- Version sous vide
- Système de mélange automatique
- Contrôle numérique de la température
- Interface et logiciel pour la gestion et management de la production

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements :

+33 (0)3 88 33 09 33