Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

BARATTE N&N TYPE MV 300

Modèle : MV 300
Marque: N&N

Descriptif :

- Barattes sous-vide gamme MV,
- Machine idéale pour le saumurage intensif, sec ou humide et le mélange sous-vide de morceaux de viandes de grandes et petites tailles,
- Couvercle hermétique et machine robuste en acier inoxydable,
- Machine unique avec inclinaison de la cuve jusqu'à 120 degrés,
- Technologie permettant un barattage délicat durant la rotation vers la gauche pour éviter de soulever le produit,
- Le fonctionnement sous-vide (jusqu'à 99%) permet une meilleure conservation de la qualité du produit en faisant ramollir les muscles et obtenir des viandes de meilleures qualités,
- Fourches supplémentaires pour des traitements de plus petites pièces,
- Ecran couleur tactile avec pupitre opérateur , intuitif et facile d'utilisation permet de travailler en mode manuel ou automatique,
- Jusqu'à 100 programmes intégrés de mélange avec chacun 5 étapes programmables,
- Vitesse variable,
- Capacité : 300 litres,
- Remplissage max. : 160 litres,
- Puissance moteur : 2,3 kW,
- Ampérage : 16 A,
- Débit pompe sous-vide BUSCH : 21 m3/h,
- Interface tactile,
- Vitesse de rotation de l'arbre : 0-9 tours/min,
- Poids net du mélangeur : 160 kg.

Options :

- Bras de chargement pour bacs Europe 200 litres ou autres bacs sur demande. (PZ 3/250)

Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

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