



Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

BARATTE N&N TYPE MV 1000

Modèle : MV 1000

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 : 1000 litres,
- Remplissage max. : 600 litres,
- Puissance moteur : 7 kW,
- Ampérage : 25 A,
- Débit pompe sous-vide BUSCH : 40 m3/h,
- Interface tactile,
- Vitesse de rotation de l'arbre : 0-9 tours/min,
- Poids net du mélangeur : 1480 kg.

Options :

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

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

+33 (0)3 88 33 09 33