



HENNEKENTUMBLER

seit 1977

BARATTE SOUS-VIDE 650 - 12.000 litres



Une construction stable et robuste avec un confort d'utilisation, pour un massage doux ou intensif, garant d'une qualité constante du produit.

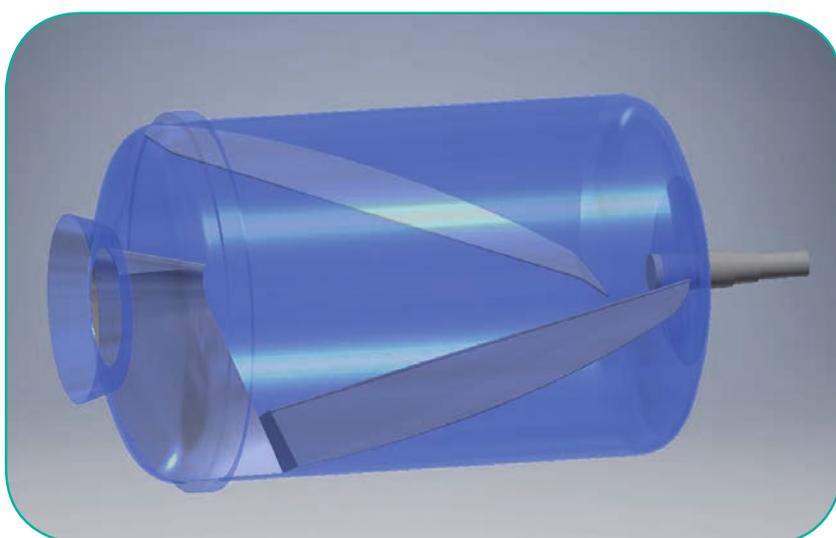
Un système de sous-vide performant, en mode continu ou par intervalles, contrôlé par un pressostat

Option double enveloppe de cuve avec eau glycolée (refroidie ou chauffée) pour :

- refroidissement
- cuisson,
- décongélation à sec ou par ajout de vapeur.



- Une construction robuste avec une cuve de haute précision
- Entraînement direct de la cuve
- Variateur de vitesse de 0,5 à 10 tours / min
- Chicane spécifique pour un contrôle du glissement et de l'avancée des produits
- Avec la commande "SIEMENS", tous les paramètres sont libres de programmation
- Système d'aspiration de saumure et d'additifs
- 95 % de sous-vide



Les chicanes sont montées en diagonale et déplacent le produit régulièrement, tout en combinant l'avancée et la rotation de celui-ci. Nous sommes dans un barattage tridimensionnel, qui permet un rendu d'albumine et de protéines maximum.



HENNEKENTUMBLER

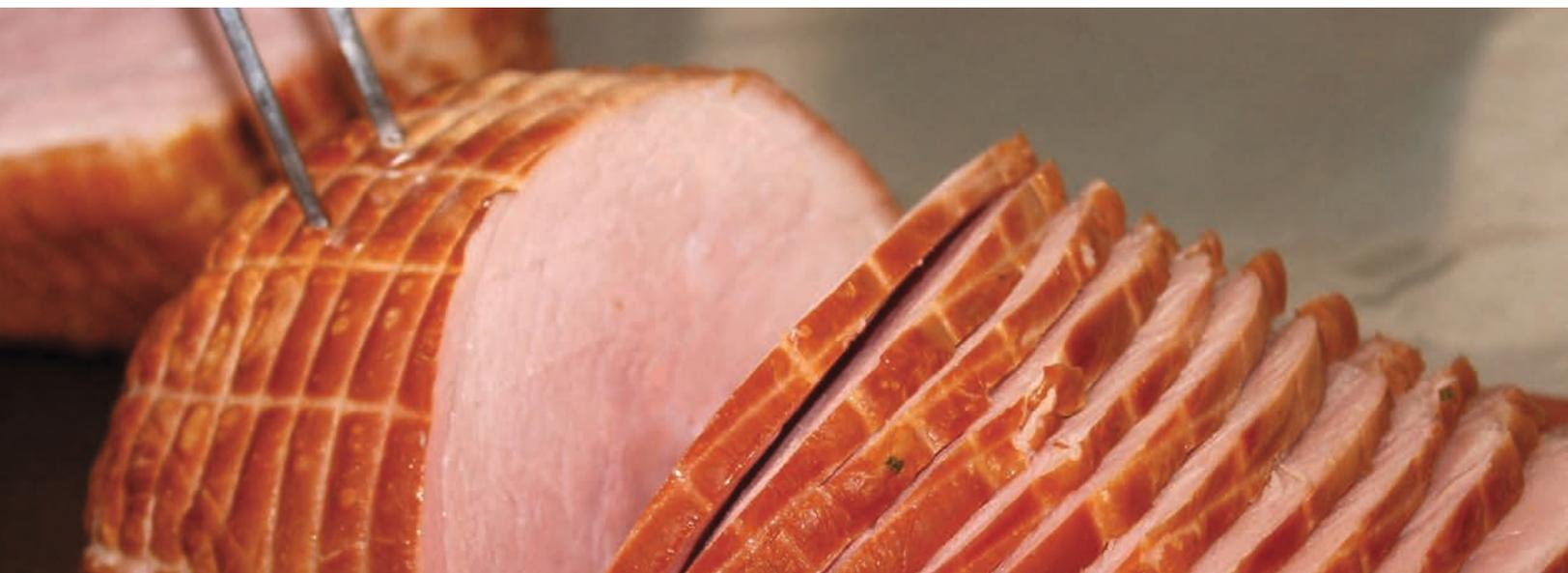
seit 1977

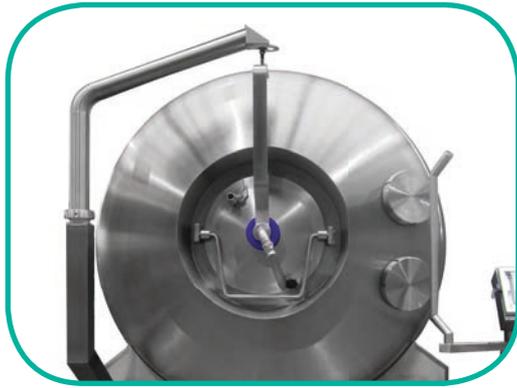


Option: Système de pesée

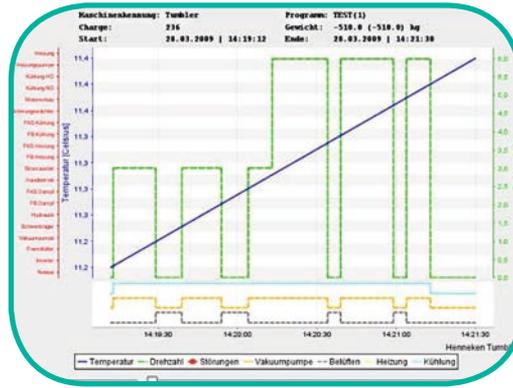


Grâce à un système de pesée moderne, il est possible de contrôler l'ajout de viande ou de saumure

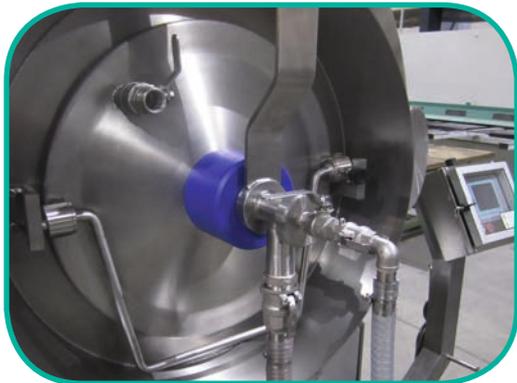




Option: Support de couvercle pivotant
2 trappes de nettoyage



Option: Connexion à un PC / Application de traçabilité



Option: Dosage de la saumure pendant
la rotation



Entraînement direct de la cuve très robuste

Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
B1	650 litres	2-10	2,4 kW	980 mm	1.900 mm	1.600 mm
B2	900 litres	2-10	2,4 kW	1.130 mm	1.930 mm	1.675 mm
B3	1.200 litres	2-10	2,8 kW	1.130 mm	2.225 mm	1.675 mm
B4	1.500 litres	2-10	3,5 kW	1.220 mm	2.415 mm	1.720 mm
B5	2.100 litres	2-10	4,7 kW	1.360 mm	2.850 mm	1.790 mm
B6	3.000 litres	0,5-10	4,7 kW	1.590 mm	2.955 mm	2.100 mm
B4000	4.000 litres	0,5-10	5,7 kW	1.590 mm	3.585 mm	2.130 mm
B7	4.300 litres	0,5-10	7,2 kW	1.620 mm	3.765 mm	2.145 mm
B8	5.500 litres	0,5-10	10,4 kW	1.780 mm	3.875 mm	2.210 mm
B6000	6.000 litres	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	3.885 mm	2.240 mm
B7000	7.000 litres	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	4.385 mm	2.240 mm
B10	8.400 litres	0,5-10	16,7 kW	2.000 mm	4.670 mm	2.440 mm
B11	10.000 litres	0,5-10	21,0 kW	2.200 mm	4.755 mm	2.635 mm
B12	12.000 litres	0,5-10	30,0 kW	2.350 mm	4.945 mm	2.785 mm

Sous réserve de modifications techniques



Fournitures • Equipements
Services pour l'Industrie Alimentaire

P.A.E.I. du Giessen
1, rue du Brischbach
67750 SCHERWILLER
BP 10026 - F 67601 SELESTAT CEDEX

Tél. : +33(0)3 88 92 35 40
Fax : +33(0)3 88 92 95 81
info@fesia.eu
www.fesia.eu
www.epices-fesia.fr