



HENNEKENTUMBLER

seit 1977

MELANGEUR / BARATTE SOUS-VIDE TYPE CVM 150 - 250 - 350 litres



Le mélangeur CVM sous-vide, est très polyvalent pour diverses utilisations dans les secteurs de l'artisanat et de l'industrie.

Contrairement au mélangeur sous-vide classique, le CVM est doté d'une cuve rigide et d'un bras mélangeur rotatif qui racle parfaitement toute la cuve, ainsi qu'un bras de mélange amovible.

Les domaines d'applications sont très diversifiés :

- pour la viande : barattage, salage au sel sec, marinades, mélange des chairs.
- pour le poisson : divers mélanges, saumurage, salage au sel sec.
- pour les produits laitiers : mélange et incorporation des marquants.
- pour la pâtisserie : mélange de pâte à macarons, ganaches, etc.
- pour traiteurs et cuisines centrales : mélange salades et légumes, préparation des viandes avant cuisson.

TYPE CVM



avec ou sans :
- *refroidissement*
- *vide*
- *chauffage*

- Vitesse de rotation variable par variateur de fréquence
- Inclinaison électrique de cuve, programmable
- Vidage de la cuve adapté aux bacs Europe 200 Litres
- Commande Siemens Touch-Panel programmable pour des recettes personnalisées
- Pompe sous-vide intégrée dans le bâti de la machine (livrable également sans sous-vide)
- Vide par intervalle, ou en continu
- Bras de barattage et bras mélangeur / râteau mélangeur pour usage unique ou combiné
- Machine mobile
- Raccordement électrique sur prise murale triphasée
- Puissant refroidissement à double enveloppe (en version C)
- En option : possibilité de cuisson, par double enveloppe chauffante à l'eau glycolé

Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
CVM 150	150 litres	3 - 20	2 kW	950 mm	1.360 mm	1.550 mm
CVM 250	250 litres	3 - 20	2 kW	950 mm	1.460 mm	1.580 mm
CVM 350	350 litres	3 - 20	2,5 kW	950 mm	1.560 mm	1.610 mm
CVM 150 C	150 litres	3 - 20	2 kW	950 mm	1.360 mm	1.550 mm
CVM 250 C	250 litres	3 - 20	2,5 kW	950 mm	1.460 mm	1.580 mm
CVM 350 C	350 litres	3 - 20	3 kW	950 mm	1.560 mm	1.610 mm



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.fesia-saveurs.fr