

HENNEKENTUMBLER

seit 1977

BARATTE SOUS-VIDE MVT 50 - 250 litres



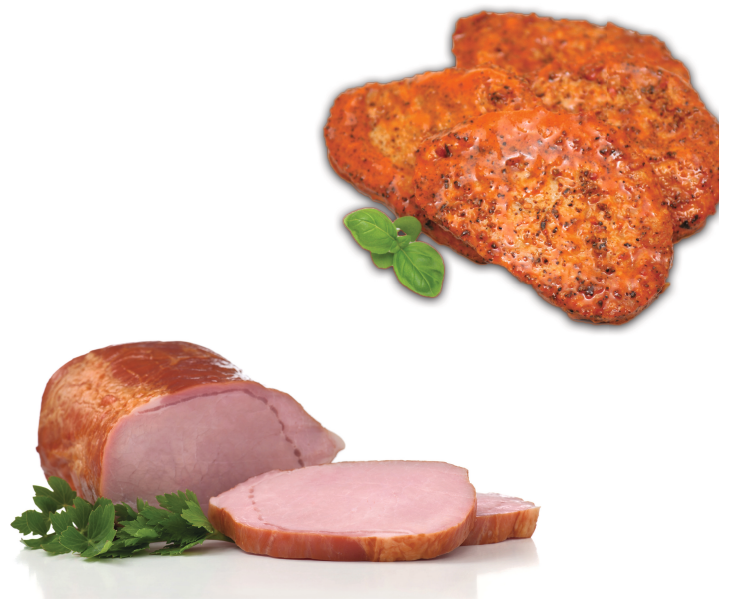
Les barattes type MVT sont utilisables dans diverses applications alimentaires, poissons, viandes, plats cuisinés, produits laitiers, etc, aussi bien dans l'artisanat que dans l'industrie.

La baratte MVT est l'outil idéal pour le mélange de viandes, poissons, etc..., ainsi que pour les produits marinés. La cuve rotative est équipée de 2 chicanes fixes adaptées à un barattage optimum.

TYPE MVT



Type MVT



- Construction robuste en acier inoxydable, fermée en dessous
- 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
- Vide par intervalle, ou continu (livrable également sans sous-vide)
- Hublot de vide frontal
- Machine mobile
- Raccordement électrique sur prise murale triphasée

Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
MVT0	50 litres	2-12	0,6 kW	650 mm	980 mm	1.000 mm
MVT1	150 litres	2-12	1,1 kW	800 mm	1.460 mm	1.650 mm
MVT2	250 litres	2-12	1,1 kW	900 mm	1.550 mm	1.700 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.epices-fesia.fr