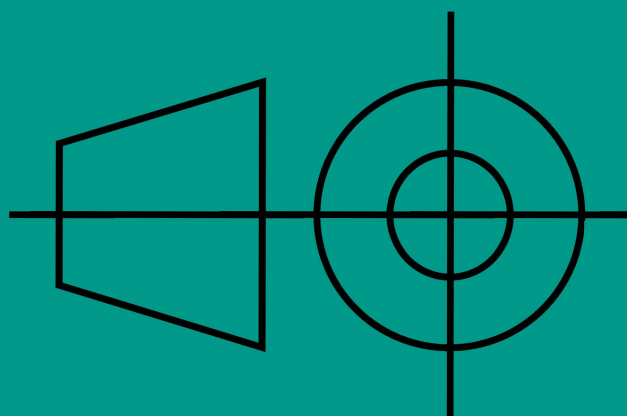
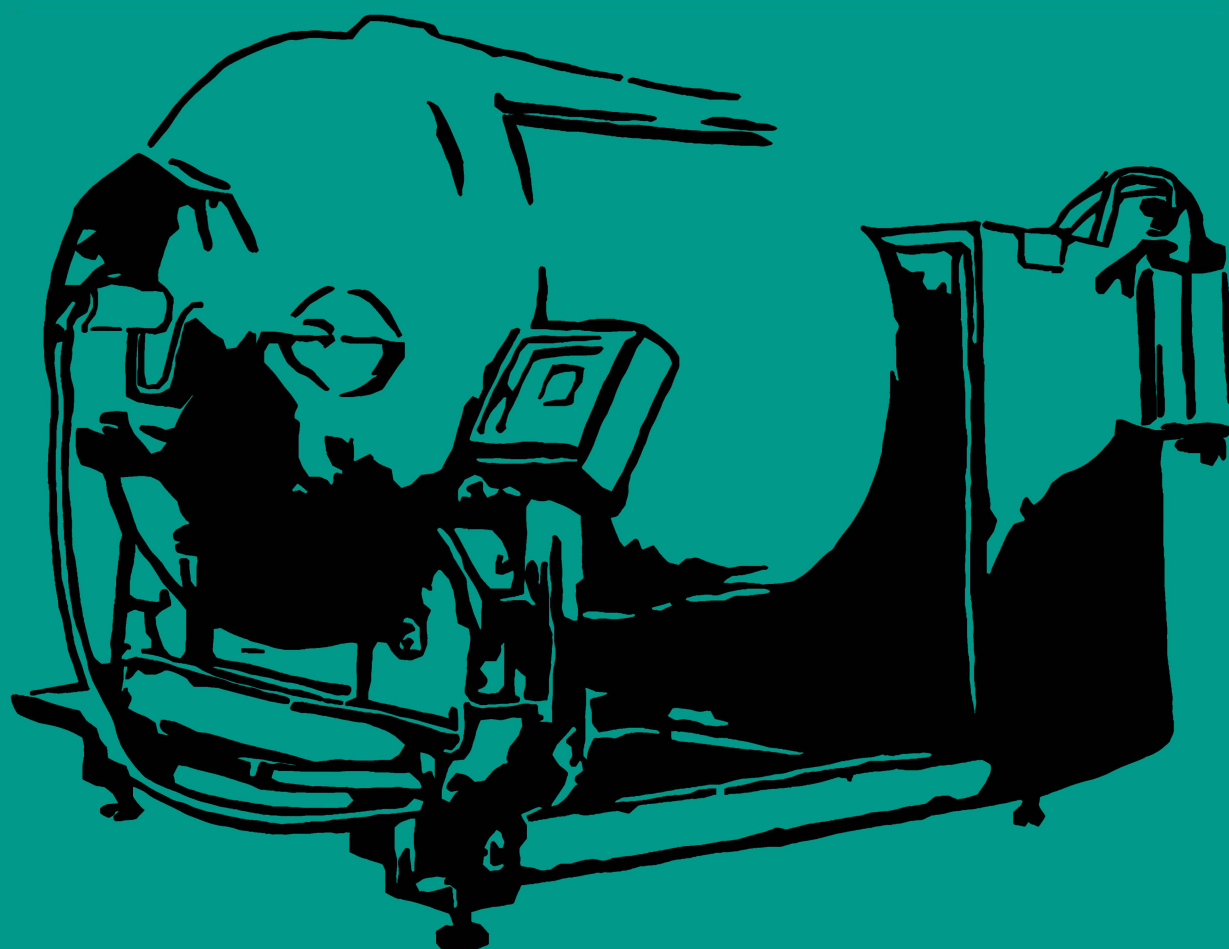




depuis 1977

HENNEKEN





BARATTE SOUS-VIDE 650 - 12.000 litres



AVEC ET SANS REFROIDISSEMENT

Un contrôleur automatique de vide permet de travailler en vide continu ou intermittent.



- Une construction robuste avec une cuve de haute précision
- Entraînement direct de la cuve par chaîne et moteur réducteur.
- Vitesse de rotation contrôlée par la fréquence, allant de 0.5 à 10 RPM
- Chicane spécifiques pour un contrôle du glissement et de l'avancée des produits
- Tous les paramètres de barattage sont programmables grâce à l'écran tactile de Siemens
- Dispositif d'aspiration par le vide pour aspirer de la saumure et/ou des additifs supplémentaires
- 95% de vide
- Capacité de chargement 5 - 50% (en fonction du produit)



La construction extrêmement robuste et facile à utiliser permet un massage doux à très intensif garantissant une qualité constante des produits. Un dispositif de barattage haute performance, d'une grande souplesse d'utilisation, disponible en option un dispositif de refroidissement et/ou de décongélation.



BARATTE 3D

Les chicanes montées en diagonale créent un effet de rotation 3D qui assure un mélange parfait et une activation efficace des protéines. En outre, le produit est contrôlé dans son déplacement, ce qui est très important pour les produits contenant de la peau ou des os.



SOLUTIONS PERSONNALISEES

Grâce à une multitude d'options, le client peut équiper la baratte sous-vide de manière à ce que la machine soit parfaitement adaptée à ses produits et à ses processus. Les demandes personnalisées des clients sont également possibles

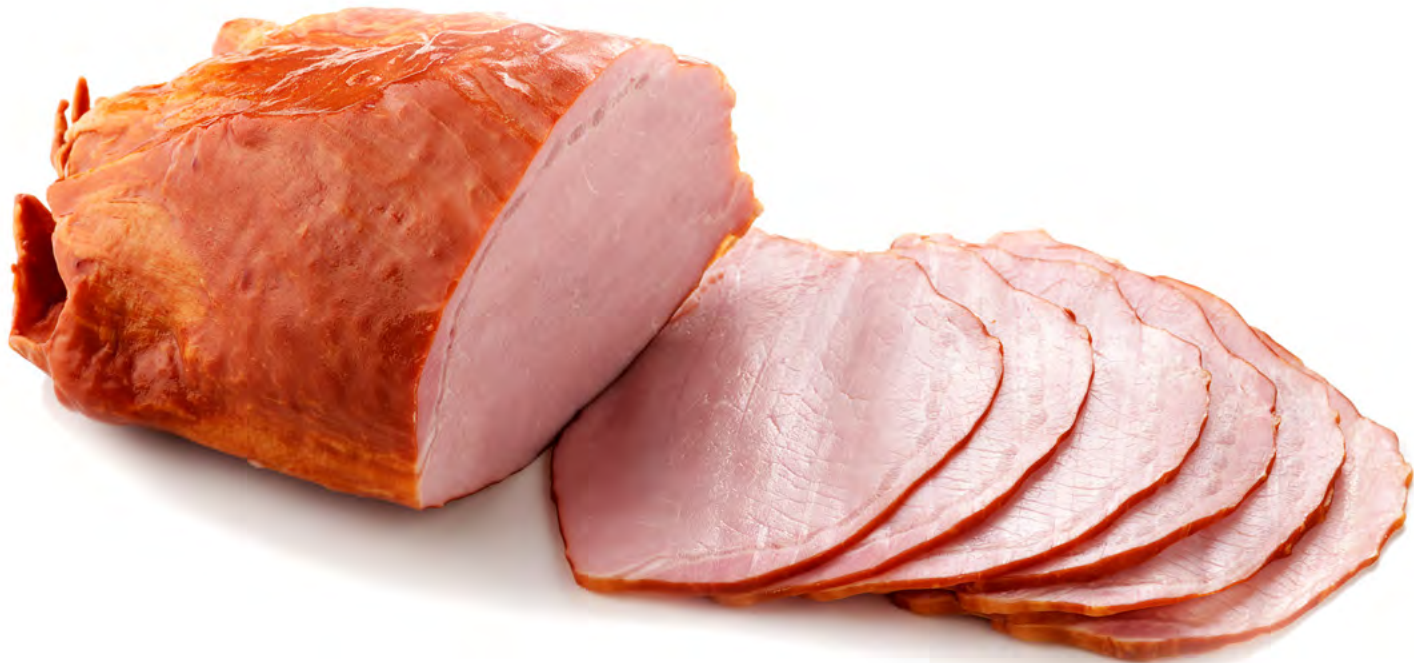


- Différents systèmes de refroidissement et de décongélation (vapeur - air chaud - double enveloppe chauffante)
- Système de pesée
- Dosage (automatique) de la saumure
- Système de nettoyage
- Sonde sans fil pour prise de température du produit
- Outils de mélange spéciaux pour certains produits
- Mélange sectionnel ou balancier
- Positionnement de la cuve
- Support de couvercle articulé
- Différents systèmes de chargement
- Adaptations personnalisées



Type	Volume	tr/min	kW	Larg.	Long.	Hauteur
B1	650 ltr	2-10	2,4 kW	980 mm	1.900 mm	1.600 mm
B2	900 ltr	2-10	2,4 kW	1.130 mm	1.930 mm	1.675 mm
B3	1.200 ltr	2-10	2,8 kW	1.130 mm	2.225 mm	1.675 mm
B4	1.500 ltr	2-10	3,5 kW	1.220 mm	2.415 mm	1.720 mm
B5	2.100 ltr	2-10	4,7 kW	1.360 mm	2.850 mm	1.790 mm
B2500	2.500 ltr	2-10	5 kW	1.360 mm	3.100 mm	1.790 mm
B6	3.000 ltr	0,5-10	4,7 kW	1.590 mm	2.955 mm	2.100 mm
B4000	4.000 ltr	0,5-10	5,7 kW	1.590 mm	3.585 mm	2.130 mm
B7	4.300 ltr	0,5-10	7,2 kW	1.620 mm	3.765 mm	2.145 mm
B8	5.500 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.780 mm	3.875 mm	2.210 mm
B6000	6.000 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	3.885 mm	2.240 mm
B7000	7.000 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	4.385 mm	2.240 mm
B10	8.400 ltr	0,5-10	16,7 kW	2.000 mm	4.670 mm	2.440 mm
B11	10.000 ltr	0,5-10	21,0 kW	2.200 mm	4.755 mm	2.635 mm
B12	12.000 ltr	0,5-10	30,0 kW	2.350 mm	4.945 mm	2.785 mm

Sous réserves de modification





SOLUTION D'ASPIRATION OU VIDE PAR L'ARRIERE

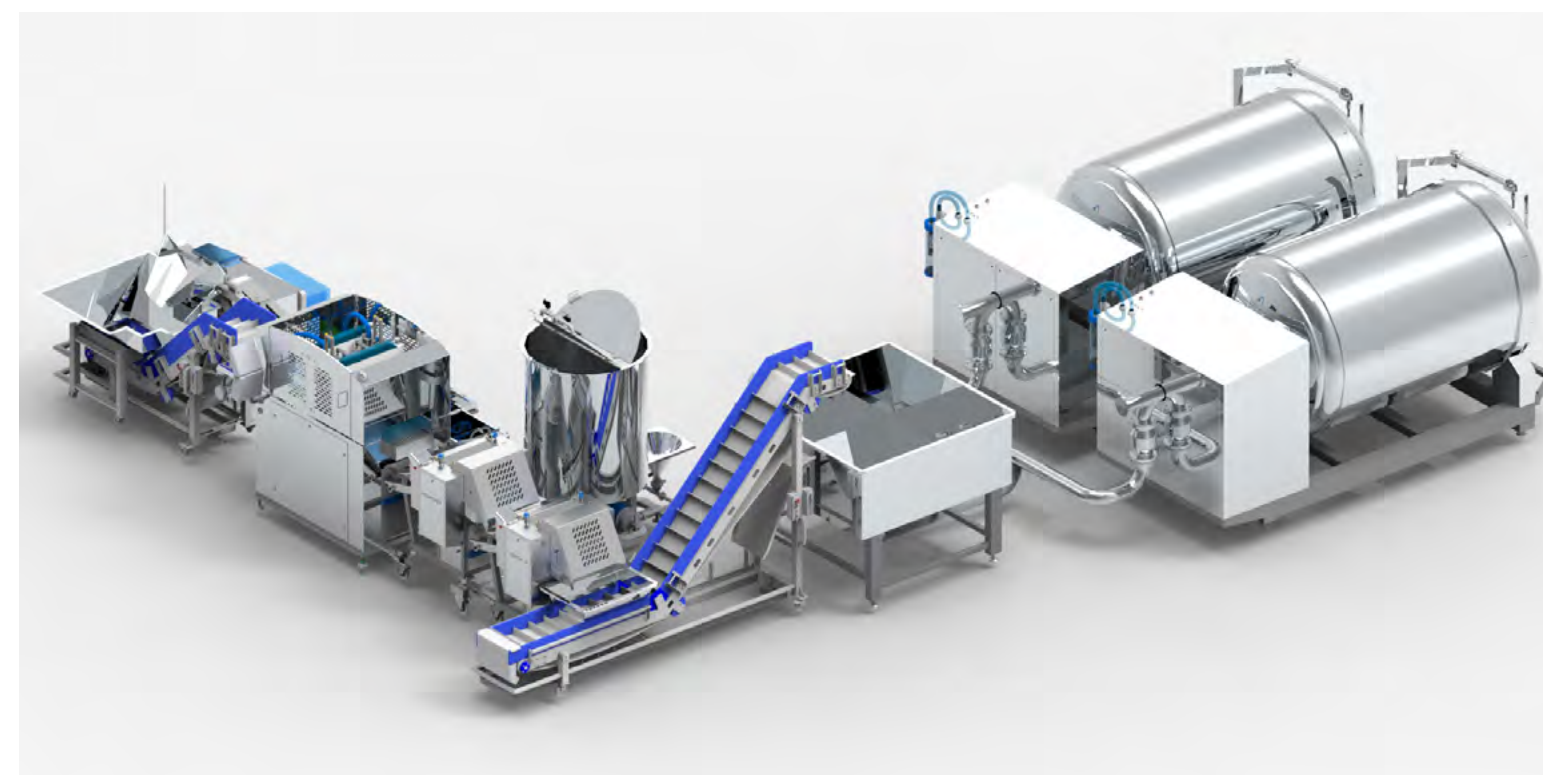


PRODUCTION EN LIGNE

Outre les systèmes de chargement habituels tels que le chargement hydraulique, le chargement par convoyeur ou le chargement par aspiration (pages 38/39), Henneken a développé une version supplémentaire qui fonctionne en ligne. Pour ce faire, le chargeur à vide est raccordé à l'axe d'entraînement de la cuve de la baratte par un dispositif spécialement conçu.

Pendant le processus de malaxage, le réservoir tampon reste connecté à la baratte, de sorte que la charge suivante peut déjà être remplie.

Le déchargement s'effectue par le couvercle à l'avant, de sorte que le produit peut être transporté automatiquement à l'étape suivante.



REFROIDISSEMENT

La particularité de l'alimentation par axe de Henneken est que ce type d'alimentation en ligne est également possible pour les barattes sous-vides avec refroidissement à double enveloppe, car le refroidissement est également fourni via l'axe d'entraînement.

Bien entendu, le système de chargement à vide peut être équipé d'un système de pesage, ce qui permet un chargement au poids près.



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

FERDINAND HENNEKEN GmbH