

BARATTE SOUS VIDE

CVM 50L



- Entraînement par moteur réducteur
- Vitesse de rotation variable par sélecteur manuel
- Deux vitesses de cuve : 13 tours/minute et 24 tours/minute
- Interrupteur marche/arrêt pour le bras mélangeur
- Interrupteur marche/arrêt pour la pompe à vide
- Inclinaison manuelle de la cuve
- Angle du tambour réglable manuellement sur 7 positions
- Vidage de la cuve adapté aux bacs Europe 200 litres
- Machine mobile
- Pompe sous vide intégrée dans le bâti de la machine
- Contrôle permanent du vide
- Raccordement électrique sur prise murale triphasée
- Composants Siemens montés dans un boîtier en acier inoxydable



TYPE CVM MULTIFONCTIONNEL

Barattage, salage au sel sec, marinades, mélange de chairs.

La baratte CVM 50 sous-vide, est très polyvalente pour diverses utilisations dans les secteurs de l'artisanat.

Contrairement au mélangeur sous-vide MVT 50, le CVM est doté d'une cuve rigide et d'un bras mélangeur rotatif qui racle parfaitement toute la cuve.

Type	Volume	Tr/min	Puissance	Longueur	Largeur	Hauteur
CVM 50	50 ltr	13/24	1 kW	900 mm	1.000 mm*	1.555 mm*

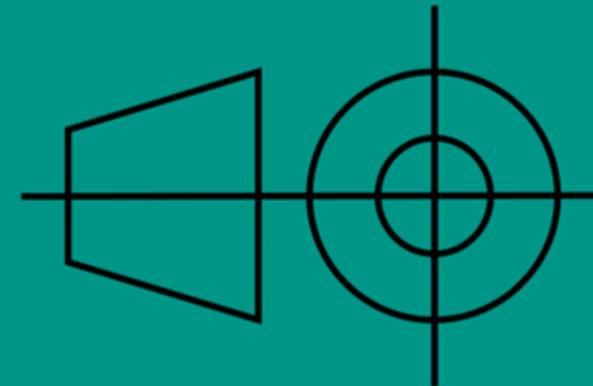
* avec bras d'alimentation (en option)



Fournitures • Equipements
Services pour l'Industrie Alimentaire

PA.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



seit 1977

HENNEKEN TUMBLER

