Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

MELANGEUR LASKA TYPE ME 1500 - 1500 LITRES

Modèle : ME 1500
Marque: Laska

Descriptif :

- ***MELANGEUR LASKA type ME 1500 V :***

- Machine moderne à haut rendement pour la production de toutes sortes de saucisses ainsi que de fromages, légumes, etc. de la plus haute qualité. Méthode de travail économique et respectueuse des matériaux.
- Mélange intensif et traitement en douceur du mélange grâce à 2 bras de malaxage s'emboîtant l'un dans l'autre - en standard avec 2 arbres de malaxage à pales (typeHP).
- La forme particulière des arbres de mélange et de la trémie permet d'obtenir un mélange homogène ainsi qu'une liaison optimale, tout en évitant l'écrasement du produit.
- Carter de la machine : construction massive autoportante, surfaces lisses sans joints en acier inoxydable poli permettant un nettoyage facile et rapide de toutes les surfaces extérieures et intérieures
- Trémie mélangeuse (1500 litres) : acier inoxydable
- Vitesse de rotation des arbres de malaxage : réglable en continu
- Commande électrique : équipement électrique en version pour locaux humides, commande par microprocesseur avec diagnostic autom. des erreurs – pour une sécurité de fonctionnement accrue et une maintenance simplifiée, armoire de commande intégrée, avec interrupteur principal, présélection automatique du temps de mélange, moteurs spéciaux robustes, bouton d'arrêt d'urgence sur l'unité de commande.
- Classe de protection IP55 (protection contre les jets d'eau et la poussière)
- Hauteur de vidange de la cuve basculante, bord inférieur :770 mm

Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

Caractéristiques techniques :

- Contenu de la trémie : 1500 litres
- Capacité de mélange max. : 1000 Kg
- Classe de protection IP55 (protection contre les jets d'eau et la poussière)
- Puissance du moteur : 11 kW
- Dimensions : (L x W x H) : 3910 x 3515 x 2600 mm
- Poids : 2900 Kg

Options :

- Bras de mélange à pâles
- Elévateur à colonne pour bacs Europe 200 litres
- Elévation de la machine sur pied
- Bras hybride vis spirale + pâle pour une vidange du produit simplifiée
- Système de pesage pour ligne de production
- Système de refroidissement
- Système de cuisson
- Déchargement automatique pour intégration sur ligne de production
- Addition d'eau
- Version sous vide
- Système de mélange automatique
- Contrôle numérique de la température
- Interface et logiciel pour la gestion et management de la production

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements :
+33 (0)3 88 33 09 33