MELANGEUR MELIOR MACHINES – 150 LITRES AVEC CUVE ENTRAINEE

CARACTERISTIQUES

- Machine robuste
- Entièrement en acier inoxydable
- Bras mélangeur relevable avec système de blocage
- Monté sur roues avec fourche en acier inoxydable et frein.
- Complètement étanche
- Composants électriques protégés dans un boîtier étanche
- Moteur intégré avec vitesse variable sur cuve et bras mélangeur
- Entraînement du bras mélangeur gauche – droite
- Sécurité supplémentaire pour maintenance
- Monophasé
- Sécurité à l'ouverture du couvercle en plexi
- Fourche 3-bras en acier inoxydable
- Bouchon de vidange dans la cuve
- Conforme aux normes CE
- Option : minuterie 1-15 min.

DONNEES TECHNIQUES

Dimensions : - profondeur 115 cm
- largeur 92 cm
- hauteur 140 cm

Hauteur cuve : 780 mm
Capacité en litres : 150 litres
Capacité en viande : mélange à partir de 5 à 95 kg
Bras mélangeur : vitesse variable gauche-droit
Cuve : vitesse variable
Moteur bras mélangeur : 1,1 KW
Moteur cuve : 0,75 KW
Branchement : 230 V – mono
Poids net : 260 kg

MELIOR MACHINES
BEENHOUWERIJ- EN SLACHTHUISMATERIAAL
MATERIEL POUR BOUCHERIES ET ABATTOIRS

Evenbroekveld 30A
B-9420 ERPE-MERE – België
Tel. +32 (0)53 83 66 55
BTW BE-0552.634.239 – RPR Aalst
E-mail: info@meliormachines.be
www.meliormachines.be