

Mélangeur à viande en inox 120 kg, piètement sur roues

Référence MCR-120P/N



- Version sur châssis avec roues (avec freins).
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Moteur puissant, ventilé, entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides.
- Idéaux pour mélanges durs ou pour salades (charge minimum 40%).
- Cuve avec double protection des liquides, rabattable (avec levier), blocage automatique et dispositif blocage de sécurité.
- Couvercle muni d'un micro-interrupteur de sécurité.
- 2 bras mélangeurs (côte à côte), démontables (sans outils), entretien aisé.
- Motoréducteur logé dans le carter latéral (IP 54), commandes 24 V (IP 67) avec inversion de rotation (meilleure homogénéisation) et temporisateur avec arrêt automatique.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011598161

Ecotaxe (en €): 8,35

Ligne de produit: MEAT LINE

Sous-famille: 120 Kg

product_category_name: Diamond

product_range_name: Préparation Dynamique

product_subrange_name: Mélangeurs à viande

product_family_name: Versions piètement sur roues

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84385000

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1030 x 670 x 1080/1260

kW: 2.2

Voltage: 400-230/3N 50Hz

Hp: 3

Volume en m³: 1.25

Poids (en kg): 167

N° de page catalogue: 385-GOLD

