

# Tambour basculant

## VTT-750

**Machine automatique pour malaxage et salage sous vide d'une capacité de 750 litres ou d'une capacité de chargement de 450 kg max. selon le produit. Pour un malaxage doux mais efficace de la viande fraîche avec ou sans os, sous vide alterné (avec refroidissement contrôlé). Grâce à la construction basculante, le temps de chargement et de déchargement est considérablement réduit.**

### Particularités

- Le malaxage permanent et intermittent et le vide permanent et intermittent peuvent être combinés selon les besoins
- La vitesse de rotation variable du tambour est réglable (3-9 rpm)
- Lubrification centrale automatique de la couronne dentée
- Sans système hydraulique
- Facile à utiliser et à nettoyer

### Détails techniques

- Hauteur de l'ouverture de remplissage: 1320 mm
- Diamètre de l'ouverture de remplissage: 400 mm
- Diamètre du tambour: 900 mm
- Zone de vide: 0-99%
- Vitesse de rotation du tambour: 3-9 rpm, contrôlé par FC
- Pompe à vide: 40 m<sup>3</sup>
- Moteur d'entraînement: 1.8 kW
- Tension: 400 V / 50 Hz / 3 Ph
- Dimensions totales: 2300 x 1200 x 1800 mm
- Poids: 580 kg

