

# BARATTES

Modèles | ET-3 | ET-5 | ET-10

## ROBUSTES

Fabriquées en acier inoxydable et munies de composants robustes, elles sont conçues pour répondre à vos besoins.

## ÉCONOMIQUES

Ces barattes sont idéales pour les utilisateurs soucieux de leur budget et représentent un investissement profitable.

## EFFICACES

Les barattes sous vide permettent à la viande de s'imprégner de marinade en quelques minutes, méthode beaucoup plus rapide que le trempage manuel, qui lui prend des heures.

## POURQUOI UTILISER UNE BARATTE?

- 1 Pour mariner, enrober de sauce et mélanger les aliments tels que le bœuf, le porc, le poulet et les fruits de mer ;
- 2 Pour rendre les aliments plus tendres et juteux et pour rehausser leur saveur et leur couleur.



## MODÈLE ET-3

<b>CAPACITÉ DE MARINAGE</b>			300 lb (136 kg)
<b>DIMENSIONS DE L'APPAREIL</b>	<b>Largeur</b>	<b>A</b>	64,25" (1 632 mm)
	<b>Hauteur</b>	<b>B</b>	41" (1 040 mm)
	<b>Hauteur (avec le dispositif de levage)</b>	<b>C</b>	52,25" (1 332 mm)
	<b>Profondeur</b>	<b>D</b>	40,75" (1 037 mm)
	<b>Diamètre du cylindre</b>	<b>E</b>	23,5" (595 mm)
	<b>Largeur du cylindre</b>	<b>F</b>	28,75" (730 mm)
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>	<b>Std. / En option</b>		110-120 V c.a. / 1 pH / 60 Hz
<b>CAPACITÉ DE LA POMPE</b>			20 m <sup>3</sup> 0,9 kW
<b>MICROPROCESSEUR</b>			MC-40

# BARATTES

Modèles | ET-3 | ET-5 | ET-10



## MODÈLES ET-5 ET ET-10

		ET-5	ET-10
<b>CAPACITÉ DE MARINAGE</b>		500 lb (227 kg)	1 000 lb (454 kg)
<b>DIMENSIONS DE L'APPAREIL</b>	<b>Largeur A</b>	83" (2 108 mm)	85,75" (2 176 mm)
	<b>Hauteur B</b>	41" (1 040 mm)	57,5" (1 459 mm)
	<b>Hauteur (avec le dispositif de levage) C</b>	52,25" (1 332 mm)	65,5" (1 243 mm)
	<b>Profondeur D</b>	40,75" (1 037 mm)	55,5" (1 412 mm)
	<b>Diamètre du cylindre E</b>	23,5" (595 mm)	33,75" (858 mm)
	<b>Largeur du cylindre F</b>	47,5" (1 210 mm)	47,5" (1 210 mm)
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>	<b>Std. / En option</b>	110-120 V c.a. / 1 pH / 60 Hz	110-120 V c.a. / 1 pH / 60 Hz
<b>CAPACITÉ DE LA POMPE</b>		20 m <sup>3</sup> 0,9 kW	20 m <sup>3</sup> 0,9 kW
<b>MICROPROCESSEUR</b>		MC-40	MC-40

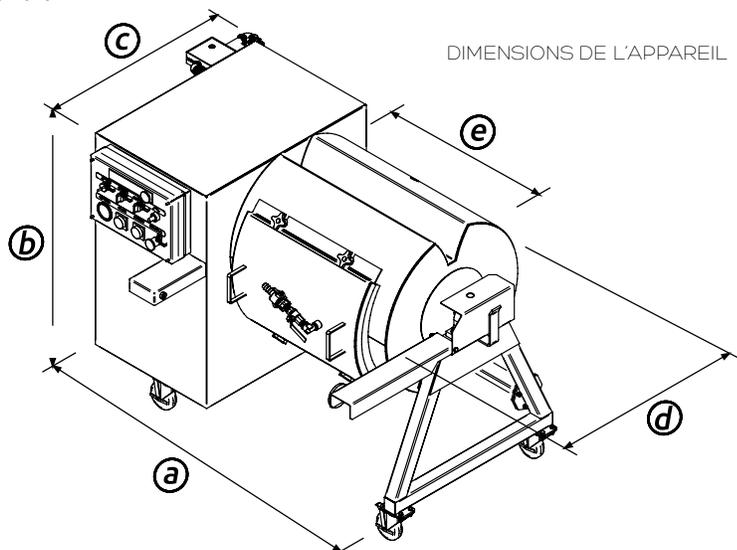
## CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Construction soudée en acier inoxydable : châssis, cylindre, accessoires, etc.
- Trou d'écoulement standard pour l'entretien sanitaire
- Roulettes de 4" (102 mm) pour les modèles ET-3 et ET-5, et pattes ajustables pour le modèle ET-10
- Assemblage du châssis par boulonnage
- Entraînement direct pour les modèles ET-3 et ET-5; entraînement par chaînes ou engrenages pour le modèle ET-10
- Moteur 1/2 HP pour le système d'entraînement des modèles ET-3 et ET-5; moteur 1 HP pour le modèle ET 10
- À-coups vers l'avant et vers l'arrière pour faciliter le chargement et le déchargement
- Raccord à libération rapide pour la mise sous vide
- Séparateur d'eau pour la protection de la pompe
- Facile à nettoyer
- Interrupteur de sécurité photoélectrique sur le devant de l'appareil
- Emballage

MC-40



DIMENSIONS DE L'APPAREIL



## CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Support de soulèvement
- Autres tensions offertes
- Roulettes pour le modèle ET-10
- Boîtier chauffant pour le microprocesseur
- Certification CSA
- Ensemble de pièces de rechange pour l'entretien standard

Toutes les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis.