

MALAXEURS

Modèles | VT-500 | VT-1000 | VT-2000 | VT-4000 | VT-6000 | VT-8000 | VT-10 000

ROBUSTES

Ces malaxeurs en acier inoxydable comportent des composants d'excellente qualité, comme une pompe Busch, qui leur assurent une grande fiabilité.

FACILES À UTILISER

Porte de chargement sous vide (en option)*. Déchargement facile par inversion du moteur pas-à-pas.

EFFICACES

Le vide en continu et le mouvement en douceur rendent le procédé encore plus efficace qu'une baratte ordinaire.

HABILEMENT CONÇUS

La conception hélicoïdale des pales permet de malaxer les aliments en douceur, tout en gardant intacts les aliments fragiles tels que le poulet et les fruits de mer.

FACILES D'ENTRETIEN

Toutes les surfaces sont lisses et accessibles et peuvent être nettoyées conformément aux normes de la FDA et de l'ACIA.

* Non offert sur le modèle VT-500.

POURQUOI UTILISER UN MALAXEUR?

- 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 VT-500

CAPACITÉ		500 lb (227 kg)
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Profondeur	A 92,31" (2 345 mm)
	Hauteur	B 55,625" (1 413 mm)
	Largeur	C 37,19" (944 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		120 V c.a. / 1 pH / 60 Hz
CAPACITÉ DE LA POMPE (STD.)		20 m ³ 0,9 kW
MICROPROCESSEUR		MC-40

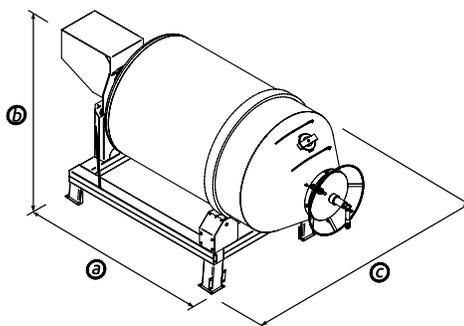
MALAXEURS

Modèles | VT-500 | VT-1000 | VT-2000 | VT-4000 | VT-6000 | VT-8000 | VT-10 000



DIMENSIONS DE L'APPAREIL

MC-40



MODÈLES VT-1000 À VT-10 000

		VT-1000	VT-2000	VT-4000	VT-6000	VT-8000	VT-10 000
CAPACITÉ		1 000 lb (454 kg)	2 000 lb (907 kg)	4 000 lb (1 814 kg)	6 000 lb (2 724 kg)	8 000 lb (3 632 kg)	10 000 lb (4 540 kg)
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	Profondeur A	105,5" (2 680 mm)	153,5" (3 894 mm)	165" (4 200 mm)	180,6" (4 587 mm)	206" (5 233 mm)	202,5" (5 146 mm)
	Hauteur B	75,25" (1 908 mm)	74,75" (1 900 mm)	83" (2 099 mm)	86,5" (2 195 mm)	86,5" (2 195 mm)	90,875" (2 308 mm)
	Largeur C	72,5" (1 834 mm)	74,25" (1 885 mm)	85" (2 160 mm)	89,25" (2 264 mm)	89,25" (2 264 mm)	94" (2 387 mm)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	Std.	208-220 V c.a. / 3 pH / 60 Hz	208-220 V c.a. / 3 pH / 60 Hz	208-220 V c.a. / 3 pH / 60 Hz	208-220 V c.a. / 3 pH / 60 Hz	208-220 V c.a. / 3 pH / 60 Hz	208-220 V c.a. / 3 pH / 60 Hz
CAPACITÉ DE LA POMPE (STD.)		20 m ³ / 0,9 kW	40 m ³ / 2,0 HP	63 m ³ / 3,0 HP	100 m ³ / 5,0 HP	100 m ³ / 5,0 HP	165 m ³ / 7,5 HP
MICROPROCESSEUR		Écran tactile					

CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Fabrication en acier inoxydable : châssis, cylindre, boîtier de commande, etc.
- Cylindre renforcé par un anneau en acier inoxydable
- Système d'entraînement direct sur un arbre en acier inoxydable à l'arrière du cylindre (sans chaînes ni courroies)
- Trou d'écoulement standard à l'arrière pour faciliter le nettoyage
- Pale hélicoïdale en acier inoxydable pour malaxer les aliments à la perfection
- Déchargement par rotation inversée avec panneau de commande frontal
- Malaxage sous vide en continu
- Séparateur d'eau
- Porte sanitaire avant (sauf le modèle VT-500)
- Pattes ajustables en acier inoxydable (4)
- Séparateur d'eau pour la protection de la pompe
- Facile à nettoyer
- Emballage
- Certification CSA

CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Chargement sous vide
- Porte sanitaire arrière
- Cellule de chargement et pattes en acier inoxydable
- Support de porte de chargement avant
- Support de porte de chargement avant et goulotte de déchargement
- Panneau de commande frontal
- Autres tensions offertes
- Boîtier chauffant pour le microprocesseur
- Ensemble de pièces de rechange pour l'entretien standard

Toutes les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis.