

CUVE INOX FROMAGERE TYPE HOLLANDAISE DE 3000 L - DV101.35



Prix

Tarif : nous consulter

Caractéristiques techniques

N° article : DV101.35

Débit : 3000 L

Longueur (mm) : 4250

Largeur (mm) : 1450

Hauteur (mm) : 2250

Or : DV101.35

Année : 2018

Poids (Kg) : 1500

Circulation forcée virole : oui

Circulation forcée fond : oui

Description du produit

Cuve fromagère type hollandaise 3000L avec son Broyeur emietteur QUALTECH en inox 304.

Echange thermique virole et fond

Température régulée par une sonde PT100 et un régulateur numérique

Sur la poutre supérieure

Un mécanisme d'avancement par moteur électrique avec réducteur de vitesse et boitier de commande.

Entrainement de deux axes de brassage et découpage.

Caractéristiques électriques

Moteur 2 kW
Tension de commande 24 VAC
Alimentation 400 V 3Ph+N

Dimensions

Diamètre sortie vidange SMS 104.
Distance entre les axes 1111 mm
Longueur 4250 mm
Largeur 1450 mm
Hauteur 2250 mm



Service Commercial et Administratif CPFI

Tel. : +33 (0)6 32 72 95 66

@ : contact@cpfi-inox.com

Atelier - Entrepôt CPFI

16 chemin de Boussey

Z.I de Vieuville - 27750 La Couture-Boussey

FRANCE