

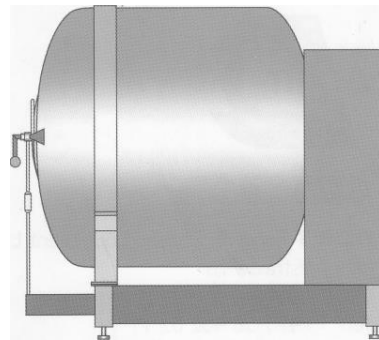
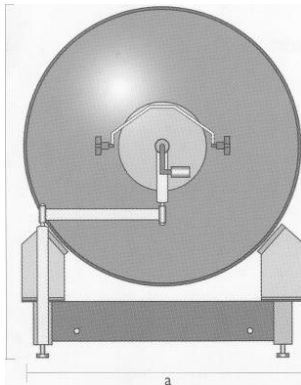
INDUSTRIE-VAKUUM-TUMBLER "VARIO-VAC" VV-5-1000-B



(ähnliche Abbildung)

- Ganze Maschine in robuster Edelstahlkonstruktion
- Geeignet zum Massieren von Kochpökelfwaren, Durchsalzen und –brennen von Rohpökelfwaren, trocken Ansalzen und Würzen, Marinieren von Geflügel- und Grillprodukten, Mischen von Salaten und Saucen, Zartmachen von Frischfleisch, Salzen, Würzen und Veredeln von Fisch und Seafoodprodukten
- Horizontal rotierende Trommel mit 3-Punkt Lagerung auf massivem Untergestell
- Starker, frequenzgesteuerter Getriebemotor mit Kettenantrieb für 4/7 Geschwindigkeiten
- Runder Einfülldeckel mit Exzenterverschluss und Schnorchel
- **Drehbare Deckelhalterung DH-1000**
- Beschickung und Entleerung durch Frontöffnung
- Entleerung automatisch durch Umschaltung der Drehrichtung
- Trommeldurchmesser 1520 mm
- Trommelvolumen 2200 Liter
- Trommelkapazität max. 1000 kg
- Großer Wasserabscheider mit Schnellverschluss zum Schutz der Vakuumpumpe
- Standardspannung: 400V/50Hz/3Ph

INDUSTRIE-VAKUUM-TUMBLER "VARIO-VAC" VV-5-1000-B



Technische Daten		
Trommelvolumen	Liter	2200
Max. Beschickungsmenge (inkl. Lake)	kg	1000
Anzahl Geschwindigkeiten		4 / 7
Primärspannung	V/Hz	400/50
Steuerspannung	Volt	220
Gesamtbreite	mm	1560
Gesamtlänge	mm	2100
Höhe	mm	1920
Trommeldurchmesser	mm	1500
Abmessungen Verpackung (L x B x H)	cm	260 x 170 x 220
Nettogewicht	kg	1220
Bruttogewicht (seemäßig verpackt)	kg	1450