

Broyage - Emulsification - Mélange - Mise en forme - Texturation

Equipements



Cutter traditionnel

Caractéristiques et applications

Cutter MAINCA tout inox

Cuve de 40 litres, montage 3 ou 6 couteaux

Sonde de température de la mûlée

Vitesses de rotation cuve : V1 à 7 tours/min, V2 à 14 tours/min

Vitesses de rotation couteaux : V1 à 1 500 tours/min, V2 à 3 000 tours/min

Dispositif d'arrêt automatique des couteaux à l'ouverture du couvercle

Dispositif d'arrêt d'urgence

Interrupteur général à l'arrière de l'équipement

Applications : broyage grossier et broyage fin de produits à base de viande, émulsification