

Broyage - Emulsification - Mélange - Mise en forme - Texturation

Equipements



Cutter sous-vide

Caractéristiques et applications

Cutter CDH tout inox 30 litres

Régulation de température produit

Montage 2 couteaux, choix de profils de couteaux (lisses, crantés)

Dispositifs de mélange par bras mélangeur, de production d'eau chaude et de travail sous-vide par pompe à vide à anneaux liquides

Cuve fixe à double paroi pour chauffage indirect

Vitesses couteaux : 0 à 3 000 tours/min, modulable (sauts de 50 tours/min)

Manomètre de contrôle du niveau de vide placé sur le couvercle de la cuve

Arrêt automatique des couteaux à l'ouverture du couvercle

Surveillance du produit par hublot muni d'un éclairage

Applications : broyage grossier et broyage fin de produits à base de viande, émulsification, foisonnement, cuisson et concentration sous-vide