

Systeme de cuisson et de mélange sous vide,
Se décline également en versions atmosphérique et sous pression
Volume utile de 500 à 2500 litres
Double enveloppe de chauffe et double enveloppe de refroidissement
Bras d'agitation équipé de racleurs
Régulation de température
Déchargement par basculement

Soupape de sécurité
Hublots éclairants
Boules de lavage rotatives



Vacuomètre



Armoire de contrôle
commande avec afficheur
de température et de poids



Pompe à vide équipée d'un
purgeur et d'un piège à liquide



Cartérisation des organes de basculement
avec grille de sécurité



Bras d'agitation équipé
de racleurs démontables

ETUDE

CONCEPTION

REALISATION