

BARATTE MALAXEUSE de 13 à 100 L DE CRÈME

Basique ou avec circuit forcé de refroidissement

POUR QUELLE UTILISATION ?

Équiper d'un moteur avec un variateur de vitesse et un l'inverseur de sens, la baratte permet la fabrication du beurre.

Le litrage minimum de crème pour la baratte est d'environ $\frac{1}{3}$ de son volume utile.



Baratte 50 l basique
(sans circuit forcé)



Baratte 13l, 25l et 50 l standard
(avec circuit forcé)



Vue en fin de barattage
avant lavage du grain



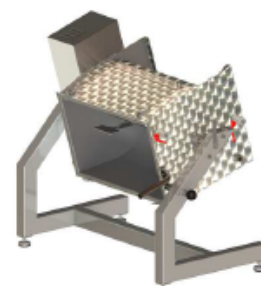
Vue en fin de malaxage
avant vidange du beurre

*Photos non
contractuelles*

DETAILS TECHNIQUES

Capacité de crème	Dimensions (mm)			Puissance 220V 50Hz	Poids
	Longueur	Largeur	Hauteur		
13l	400+175	310	410	0.36 kW	30 kg
25l	520+200	450	550	0.55 kW	50 kg
50l	680+200	520	620	1.1 kW	70 kg
100l	950 + 240	600	750	2,2 kW	155 kg

- Intérieur sablé
- Variateur électronique de vitesse
- Vanne de vidange
- Couvercle de protection
- Tableau électrique de commande



OPTIONS

- Châssis sur pieds (hauteur de travail 90 cm)
- Châssis sur roulettes
- Châssis basculant
- Table support

