

# 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 50l standard  
(avec circuit forcé)



Vue en fin de barattage  
avant lavage du grain



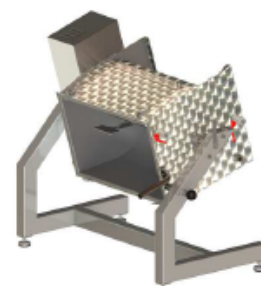
Vue en fin de malaxage  
avant vidange du beurre

*Photos non  
contractuelles*

### DETAILS TECHNIQUES

| Capacité de<br>crème | Dimensions (mm) |         |         | Puissance<br>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

