



Avedemil
Equipements et matériels de fromagerie



Cuve double 0 ouverte

CF1000



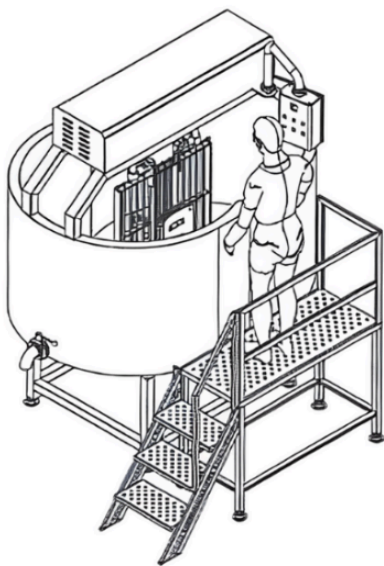
QUALITÉ
FIABLE



RENDEMENT
ÉLEVÉ



UTILISATION
MULTIFONC-
TION



• Possibilité de chauffage ou de refroidissement.

- Alimentation en eau chaude et froide requise
 - Chauffage du fond et de la virole
 - Variateur de vitesse pour les outils
- Inclinaison de la cuve par pneuride ou verin
 - Brassage par contre-rotation
 - Plateforme de travail
- Alimentation en 380 V triphasé Neutre + Terre
- Vanne de vidange diamètre 100 (hauteur du sol 1m)

OPTION

- **Couvercle amovible pour la pasteurisation ou la pré-maturation**
- **Contrôleur programmable pour jusqu'à 9 options**



Type	Dimensions (mm)		
	Longueur	Largeur	Hauteur
300L	1 071	1 400	1 400
800L	1 900	1 773	2 100
1 000 L	1 907	1 900	2 300
1 500 L	2 300	2 030	2 180
2 000 L	2 400	2 075	2 600

