

Nowicki Gekoelde Vacuüm Tumbler MA-1000PSCH

De MA-Serie gekoelde tumblers van Nowicki zijn de gekoelde horizontale tumblers binnen ons assortiment. Deze variant betreft de uitvoering van 1.000 liter.

Tumblers worden gebruikt om producten zo efficiënt mogelijk te marinieren. Het product wordt onder vacuüm open gezet, waardoor het de marinade beter opneemt. De koelunit wordt los meegeleverd.

Middels touchscreen zijn er diverse programma's vooraf instelbaar om altijd een constant productresultaat te behalen. Hierin is onder andere in te stellen hoe ver de trommel vacuüm moet zijn en hoeveel rotaties er per minuut gemaakt dienen te worden.



De MA-1000 PSCH van Nowicki

1. Machines zijn gepolijst in plaats van gezandstraald
2. Besturing middels Mitsubishi touchscreen
3. Losse koelunit om buiten de productieruimte te plaatsen
4. Eenvoudig te onderhouden
5. Voorzien van motoren van het merk NORD

Optioneel uit te voeren met

1. Normwagenkantelaar ten behoeve van het beladen

Bent u op zoek naar de juiste oplossing binnen uw productieproces?
De specialisten van Havantec denken graag met u mee!

Specificaties

Merk	Metalbud Nowicki	Vermogen	2,7 kW
Koelsysteem	ZCh-2	Afmetingen	2500x1280x1600 mm
Gewicht	770 kg		

Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!

+31 499 376 970
info@havantec.nl