Vakuum-Kühltumbler RVMT-400-K

RETUS
Metzgereimaschinen

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Energieeffizient durch Isolationsmantel
- Energiesparende Motoren
- Schikanen integriert in den Kühlkreislauf
- Mit Farb-Touchscreen – Steuerung
- Integrierte Rezepturverwaltung

Trommel Volumen	l/Liter	400
Beschickungsmenge	kg	200
Anzahl Geschwindigkeiten		10
Umdrehungen pro Minute	U/min	1.5 - 14.6
Antrieb		Direktantrieb
Lagerung		3-Punkt Lagerung auf Welle und Tragrollen
Kühlung		Doppelmantel und Isoliermantel
Vakuumpumpeneinheit	m³/h	21
Trommelantrieb	kW	1.1
Vakuumpumpe	kW	0.75
Primärspannung	V/Hz	400V 50Hz
Benötigte Absicherung	A/Amps	16
Trommeldurchmesser	cm	980
Durchmesser Einfüllöffnung	cm	42
Masse L x B x H	cm	171 x 98 x 163
Nettogewicht	kg	430
Nettogewicht mit Kühlung	kg	500

Erwin Suter AG Maschinenfabrik Retus
info@retus.ch

Retus Deutschland GmbH
info@retus-de.com