

Kantelbare Vacuum Tumblers MV-300



De MV-300 kantelbare tumblers van N&N binnen ons assortiment. Tumblers worden gebruikt om producten zo efficiënt mogelijk te marinieren. Het product wordt onder vacuüm open gezet, waardoor het de marinade beter opneemt. De tumbler is tot 120 graden te kantelen.

Middels mitsubishi 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. In de tumbler is ook een mengarm gebouwd. Dit zorgt voor een verkorting van het proces.

De MV-serie van N&N

Besturing middels Mitsubishi touchscreen

Eenvoudig te onderhouden

Hogere laadcapaciteit door de mogelijkheid om te kantelen

Voorzien van motoren van het merk NORD

De afbeelding op deze datasheet dient ter illustratie en kan afwijken van de specifieke variant zoals vermeld in de titel van dit product.



Gratis brochure, datasheet en tekening aanvragen? Scan de QR-code met uw telefoon of bezoek havantec.nl

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

Specificaties	
Inhoud (Liter)	300
Eigenschappen	
Lengte (mm)	1580
Breedte (mm)	1320
Neem voor informatie contact op	