

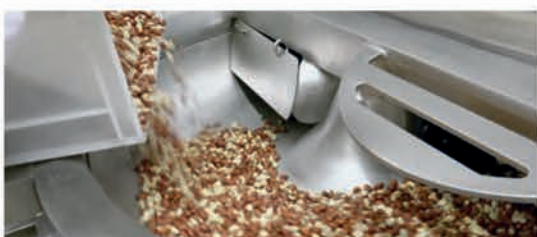
# Revalorisation (cutters, broyeurs et

# mélangeurs)



■ Cutter 500 L sous-vide - Gamme de 20 à 1000 L (options chauffe, refroidissement, vide, etc.)

## Exemples d'applications



■ Pâte à tartiner

■ Cacao

■ Valorisation des rebuts

## Broyeur



■ Broyeur vue du dessus (vis d'alimentation)



■ Broyeur à angle pour produits frais et congelés AU 200 U  
Gamme pour un débit de 200 kg à 2 tonnes/heure



■ Broyeur chapelure

## Mélangeur

### ■ VUE DU DESSUS



■ Bras de mélange à rubans



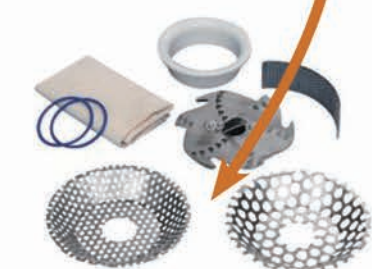
■ Bras de mélange à palettes



■ Bras de mélange à palettes et spirales partielles



■ Système de broyage



■ Granulométries différentes (selon applications)



■ Mélangeurs - Gamme de 600 à 4700 L (options chauffe, refroidissement, vide, etc.)

## Données techniques

### Broyeur chapelure RZ4

Débit maxi par heure (kg)	450-900
Ø de l'entonnoir (mm)	240
Puiss. électrique (kW)	4
Connexion électrique	220/240 V 50/60 Hz
Profondeur (mm)	500
Largeur (mm)	520
Hauteur (mm)	1 650
Hauteur de décharge (mm)	465
Poids (kg)	78