

## CUVE DE MATURATION

**REFERENCE : MP604**

**Cette cuve permet de réaliser différentes étapes de production agroalimentaire**

### **Description technique :**

- Cuve cylindrique en inox type 304L avec double enveloppe et fond de cuve GRC.
- Capacité 25, 50 ou 100 litres (volumes spéciaux à la demande)
- Cuve équipée de 4 roulettes dont 2 avec frein
- Double enveloppe pour circulation d'eau sous pression maximum 2 bars et température 95°C max, refroidissement interne par eau du réseau.
- Couvercle 2/3 fixé soudé, 1/3 monté sur charnière. Ouverture protégée par grille inox pour la sécurité.
- Vanne de vidange de la cuve par vanne papillon
- Agitateur monté sur la partie fixe du couvercle
- Boîtier de commande et de protection de l'agitateur, affichage de la température
- 2 piquages entrée-sortie double enveloppe, mâle ½
- 2 flexibles pour raccordement double enveloppe et thermorégulateur
- 1 mesure de température par sonde Pt100 mesurant la température du produit et servant de référence pour la régulation de température (si option avec thermorégulateur prise).



*Photo non contractuelle*

**SERVICE : 220 V TRIPHASE, 0,8 KW**

**DIMENSIONS : 500 X 500 X 1200 MM**