



# MG4

MÉLANGEUR A FONDUE



## PRÉSENTATION

Disposant d'un volume de brassage de 148 litres, le MG4 représente la solution idéale pour préparer les mélanges de fondue au fromage, simplement et sans efforts.

Complètement inox, il dispose d'un système de basculement qui permet de vider le contenu qui facilite ainsi la manutention. L'ensemble est nettoyable facilement.

## AVANTAGES

Permet de brasser environ 148 litres de produit

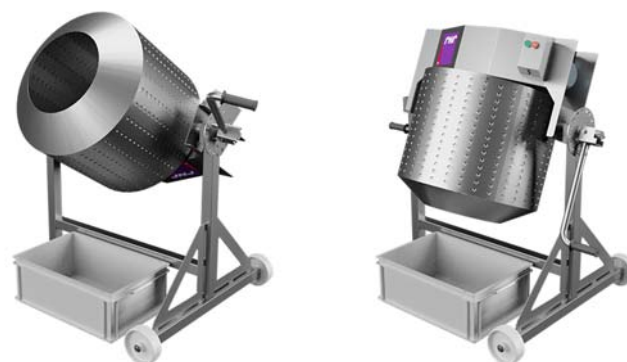
Vitesse de brassage non réglable

Entretien simple et facile

Le système de basculement permet de vider le contenu avec simplicité et facilite ainsi la manutention

## OPTIONS

- Variation de la vitesse
- Roulettes supplémentaire avec frein. Manipulation facilitée en cas de déplacements fréquents de la machine.
- Poignée de transport rabatable



## DONNÉES TECHNIQUES

Les valeurs spécifiées ci-dessous sont données à titre indicatif. Certaines adaptations peuvent être réalisées sur demande.

### POIDS

Masse approximative (env.) 150 kg

### CADENCE DE TRAVAIL ET CONTENANCES

Volume du tonneau 148 litres

Vitesse de rotation 25 t/min

### ELECTRICITÉ

Tension assignée (Tolérance  $\pm 5\%$ ) 3x 400VAC 3LNPE

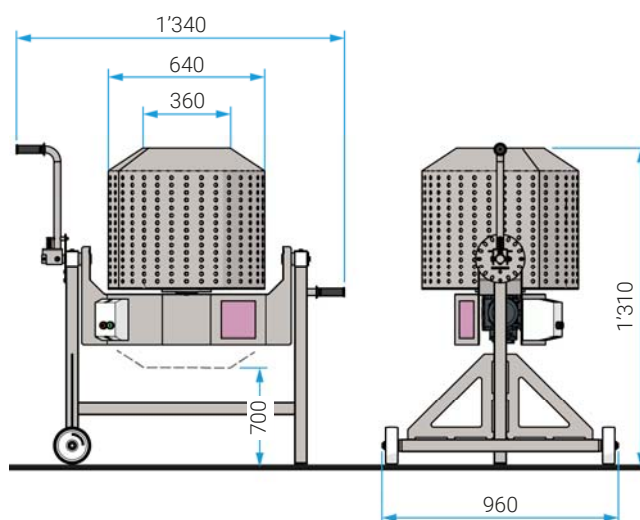
Courant assigné 2A

Fréquence 50 Hz

Puissance installée 0.25 kW

## ENCOMBREMENT

Dimensions en mm



JNJ automation SA

Impasse de la Maladaire 5 | CH-1680 Romont | Tél +41 26 656 9000 | info@jnj.swiss | www.jnj.swiss