



## Tumbler MAM-300 en MAM-600 Vacuümtumbler

Dankzij jarenlange ervaring in de voedingsmiddelenindustrie en de machinebouw is de MAM-tumbler uitgegroeid tot een betrouwbaar onderdeel van het productieproces.

Zowel salades als vlees- en visproducten kunnen gemengd/ getumbled worden met de MAM-tumbler. De tumbler is voorzien van een geïntegreerde lift die is afgestemd op 200liter normwagens waardoor u de mengkuip makkelijk en snel kunt laden en leegdraaien. U kunt 30 programma's voorprogrammeren, waaronder tijd, temperatuur en vacuüm. Om te koelen gebruikt de tumbler een uiterst betrouwbare compressor van ruim 4 KW.

De MAM-tumbler kan zowel links- als rechtsom draaien en zorgt daardoor voor een optimale mengverhouding voor uw product. De mengarmen zijn makkelijk uitneembaar, waardoor de tumbler ook gemakkelijk te reinigen is. Deze ruim uitgeruste MAM-machine is leverbaar in een 300 liter en 600 liter uitvoering.



### Technische gegevens MAM-300

3x380 V, 50 Hz, 3,0kW	Elektra
Tot max. 200 kg	Capaciteit
145 cm	Lengte
115 cm	Breedte
250 cm	Hoogte
1200 kg	Gewicht

### Technische gegevens MAM-600

3x380 V, 50 Hz, 4,1kW	Elektra
Tot max. 450 kg	Capaciteit
228 cm	Lengte
191 cm	Breedte
320 cm	Hoogte
1900 kg	Gewicht