



Barattes VTT

La solution basculante

Les barattes VTT sont des machines universelles pour saler, mariner, attendrir et mélanger les viandes, volailles et poissons de toute sorte.

Les barattes VTT sont des cuves sous vide basculantes dont l'avantage est d'avoir une grande capacité de chargement et de raccourcir considérablement le processus de déchargement.

Les avantages en un coup d'œil:

- augmentation de la qualité et du bénéfice
- amélioration du goût et de la tendreté
- répartition rapide de la saumure dans le produit
- économie de temps et d'argent / déchargement rapide
- frais de stockage et de production réduits
- simplicité d'utilisation et de nettoyage
- peu d'usure et de frais d'entretien
- qualité suisse

Barattes

Série-VTT

La qualité sur des générations

Nos barattes VTT sont conçues de 500 litres à 9000 litres, ce qui correspond à une capacité de 325 kg à 6000 kg.

Cette machine est le fruit d'une expérience de plusieurs années à l'échelle mondiale dans la technique du saumurage. Les chicaneaux asymétriques innovants permettent à la machine de masser divers produits avec ménagement ou de manière plus énergique.

La commande exclusivement électronique des barattes VTT Suhner est l'un des avantages importants par rapport à celles existant sur le marché. Aucune commande hydraulique ou pneumatique n'est impliquée.



Maniement simple – toute dernière technologie

Grâce à sa nouvelle commande API SIS3000 le maniement est extrêmement simple et s'affiche visuellement. Ses 56 programmes fixés d'avance et les autres emplacements pour mémoriser vos programmes permettent à la production de démarrer en quelques minutes. La commande API permet de surveiller, de sélectionner et de contrôler tous les processus en cours. Le système d'alerte par sms ou e-mail garantit une sécurité maximale selon les normes HACCP.

Résultats constants – précision suisse

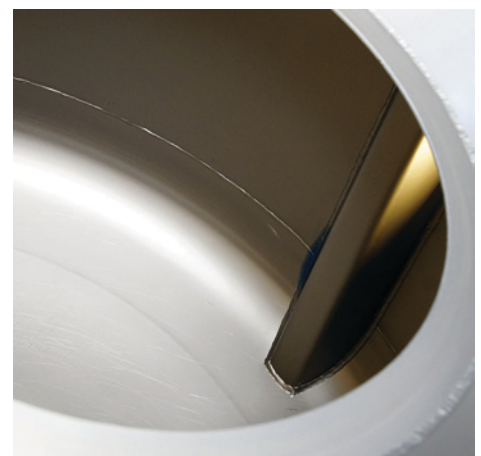
Toutes les machines sont équipées de composants haut de gamme. Leur entraînement à couronne dentée exceptionnel permet aux barattes Suhner d'offrir une qualité constante sans aucun glissement dans la production. Le système sous vide intégré du tube permet un vide qui reste constant sans aspiration du liquide ou autre.

Solutions individuelles répondant à vos exigences

Pour répondre à l'utilisation souhaitée et aux exigences spécifiques de l'utilisateur, des options et aménagements spéciaux sont proposés. Il existe en option une enveloppe réfrigérante ou chauffante pour rafraîchir ou décongeler les produits, des systèmes de pesage permettant d'avoir un aperçu de la production et de pouvoir la contrôler, des systèmes de refroidissement CO₂ et des systèmes de «coating» permettant d'enrober divers produits et bien d'autres choses encore.

Hygiène et service

Grâce aux couvercles de nettoyage de la cuve sous vide, les processus de nettoyage et de rinçage sont facilités. En outre, la machine est entièrement compatible avec un système à haute pression, ce qui accélère le processus de nettoyage. Il est également possible en option d'installer un système de nettoyage automatique à 360° permettant de nettoyer la cuve avec une pression de 200 bar permettant ainsi d'éliminer 99.9% des résidus.



Options

- système de nettoyage à 360°
- chargement sous vide
- système d'alerte sms/e-mail
- système de refroidissement CO₂
- dispositif de chargement SL-25
- couvercle avec robinet à boisseau sphérique
- enveloppe réfrigérante et chauffante
- groupe frigorifique