



# Barattes VT

## La solution standard

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

Nos barattes VT sont des cuves sous vide horizontales qui ont une durée de vie extrêmement longue grâce à leur construction massive et compacte.

### 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
- 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-VT

### La qualité sur des générations

Nos barattes VT sont conçues de 20 litres à 7'000 litres, ce qui correspond à une capacité de 12 kg à 3'500 kg.

Grâce à notre expérience de plusieurs années dans la technique du saumurage, ces machines sont perfectionnées et développées en permanence.

Les premières barattes Suhner dans leur construction actuelle ont été mises en service au milieu des années 70 et sont encore utilisées à l'échelle mondiale aujourd'hui dans la production.

### 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 CO<sub>2</sub> 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. 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 CO<sub>2</sub>
- dispositif de chargement SL-25
- couvercle avec robinet à boisseau sphérique
- enveloppe réfrigérante et chauffante
- groupe frigorifique