

BARATTE MALAXEUSE de 13 à 100 L DE CRÈME

Basique ou avec circuit forcé de refroidissement

POUR QUELLE UTILISATION ?

Équiper d'un moteur avec un variateur de vitesse et un l'inverseur de sens, la baratte permet la fabrication du beurre.

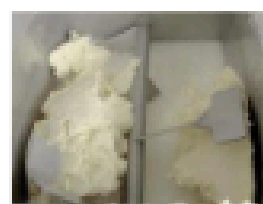
Le litrage minimum de crème pour la baratte est d'environ $\frac{1}{3}$ de son volume utile.



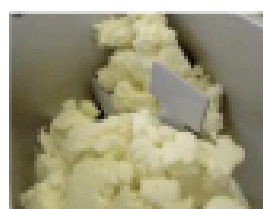
Baratte 50 l basique
(sans circuit forcé)



Baratte 13l, 25l et 50 l standard
(avec circuit forcé)



Vue en fin de barattage
avant lavage du grain



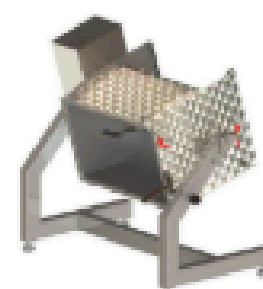
Vue en fin de malaxage
avant vidange du beurre

Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Capacité de crème	Dimensions (mm)			Puissance 220V 50Hz	Poids
	Longueur	Largeur	Hauteur		
13l	400+175	310	410	0,36 kW	30 kg
25l	520+200	450	550	0,55 kW	50 kg
50l	680+200	520	620	1,1 kW	70 kg
100l	950 + 240	600	750	2,2 kW	155 kg

- Intérieur sablé
- Variateur électronique de vitesse
- Vanne de vidange
- Couvercle de protection
- Tableau électrique de commande



OPTIONS

- Châssis sur pieds (hauteur de travail 90 cm)
- Châssis sur roulettes
- Châssis basculant
- Table support



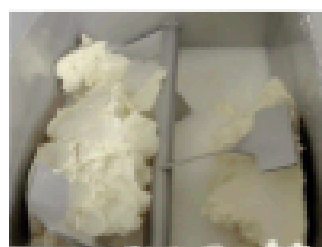
REF : B045/E



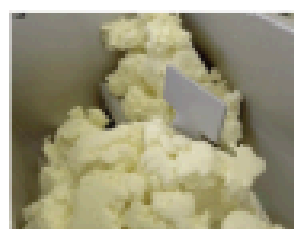
Pour quelle utilisation ?

Équiper d'un moteur avec un variateur de vitesse et un l'inverseur de sens, la baratte permet la fabrication du beurre.

Le litrage minimum de crème pour la baratte est d'environ $\frac{1}{3}$ de son volume utile.



Vue en fin de barattage
avant lavage du grain



Vue en fin de malaxage
avant vidange du beurre

Details Techniques :

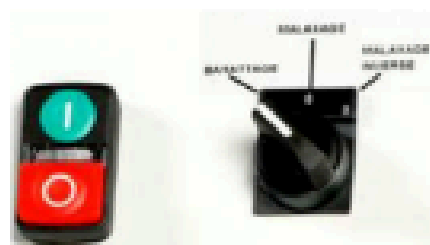
Modèle	Agitateur	Volume de crème	Poids	Puissance	Option
Elba 30 M	4 pâles	13 l	38 kg	50 - 60 Hz 550 W - 230 V	110 V
Elba 50 M	6 pâles	21 l	41 kg	50 - 60 Hz 550 W - 230 V	110 V
Elba 80 M	8 pâles	40 l	70 kg	50 - 60 Hz 900 W - 230 V	110 V

REF : B045/E



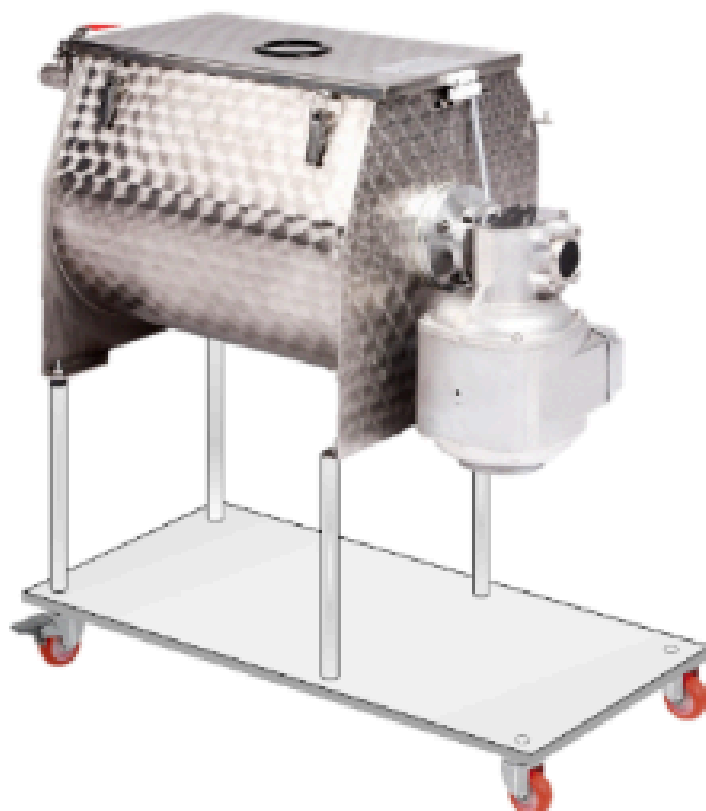
Details Techniques :

- **Intérieur sablé**
- **Variateur de vitesse avec inverseur de sens**
- **Vanne de vidange**
- **Couvercle de protection**



Option :

- **Châssis à roulette**
- **Châssis sur pied**
- **Table de support**



BARATTE VERTICALE DE 150 OU 300 L DE CREME

POUR QUELLE UTILISATION ?

Cette baratte permet la fabrication de beurre.

Le litrage maximum de crème pour le remplissage de la baratte est de 150 ou 300L.



Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Volume maximum de crème	Longueur	Largeur	Dimensions (mm)			
			Hauteur totale	Hauteur entre le sol et le haut de la cuve	Diamètre cuve	
					Intérieur	Extérieur
300 L	1442	1459	1720	1020	950	1050

- Barattage et malaxage intégré avec vitesse variable et inversion du sens de rotation.
- Boule de lavage
- Système de basculement avec vérin électrique, permettant le travail à plusieurs niveaux et une vidange plus facile
- Puissance 2 kw 380 TRI + T + Neutre pour la baratte 150 L
- Puissance 5.5 kw 380 T2I + T + Neutre pour la baratte 300L



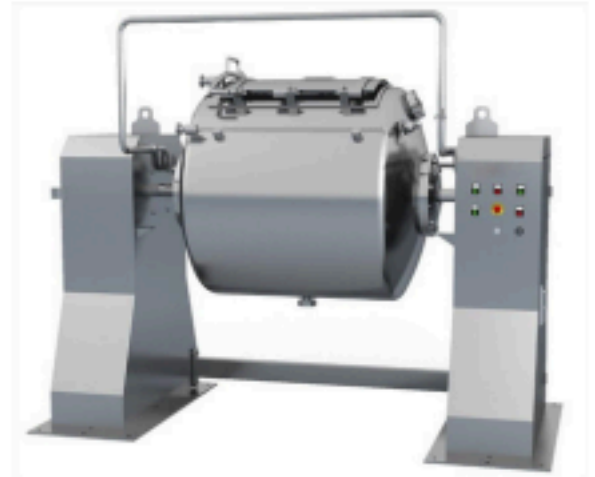
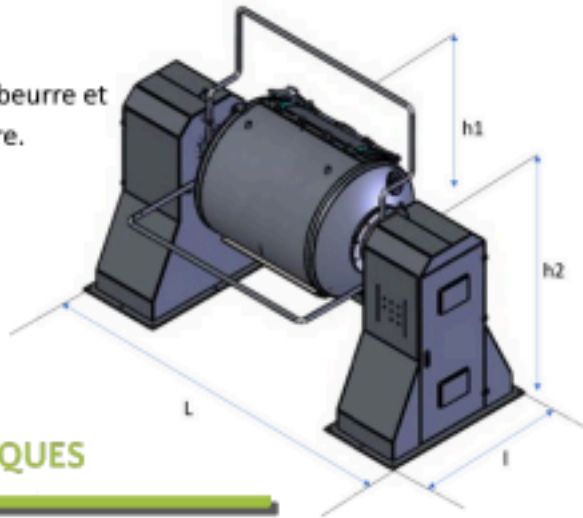
BARATTES DE 250 L, 500L ET 1 000 L de crème

POUR QUELLE UTILISATION ?

Ces barattes permettent la fabrication de beurre.
 Le litrage maximum de crème pour le remplissage de des barattes est d'environ 45% de son volume total.

Particularités :

- Barattage
- Lavage du grain de beurre et
- Vidange du babeurre.



Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Volume maximum de crème	Dimensions (mm)				Moteur	Puissance moteur (KW)	Poids (kg)
	Longueur L	Largeur l	Hauteur h1	Hauteur h2			
250 L	2275	1130	1968	1317	0-50 tr/mn	7,5	900
500 L	2850	1600	2400			11	1050
1000 L	3865	1650	2932	1962		15	2300



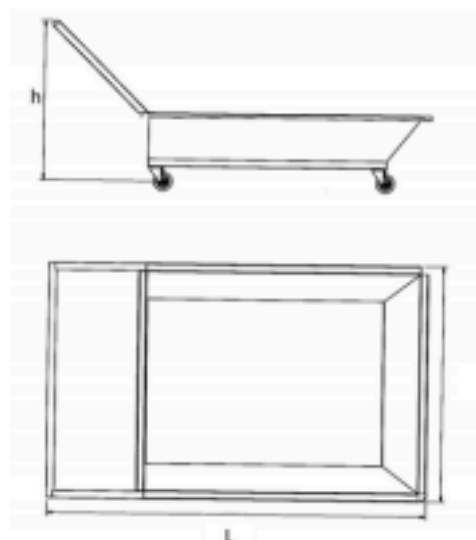
BARATTES DE 250 L, 500L ET 1 000 L de crème

OPTIONS

- **Chariot de transport du beurre :**
 pour la récupération du beurre fabriqué et son transport vers la zone de boudinage et d'emballage.

Tout inox

Volume maximum de crème	Dimensions (mm)		
	Longueur L	Largeur l	Hauteur h
250 L	2073	1289	874



Photos non contractuelles

- **Grilles de protection de la baratte :**
 Suivant la configuration de l'atelier, des grilles de sécurité sont positionnées autour.

Volume maximum de crème	Dimensions (mm)		
	Longueur L	Largeur l	Hauteur h
250 L	2284	2240	1663

