



Malaxeur à crème

Description

Description technique :

Le modèle se présente sur une table équipée de roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Il se compose de :

- Une cuve cylindro-conique en inox 316, fond inférieur GRC
- Dispositif d'agitation:
 - Une ancre avec raclantes vitesse périphérique
 - Un arbre central avec 2 hélices type HAS diamètre 80 mm,
 - Un disperseur rapide
- Attaques mécaniques montées par le haut, étanchéité par garnitures mécaniques simples. Couverture montée sur vérin pour l'ouverture et fermeture par boulons basculants Hublot de regard éclairé sur bride supérieure
- Un piquage avec bouchons pour introduction des matières solides, un entonnoir inox
- Deux piquages avec bouchons pour introduction des produits liquides
- Une double enveloppe pour la circulation d'eau chaude et d'eau froide.
- Cuve calorifugée Vanne de vidage Å boule
- Une sonde de température Pt 100 situé en fond de cuve et arasante
 - Coffret de contrôle et de commande monté sur le même châssis, affichage des vitesses et de la température.
 - La régulation de température du produit est gérée par le groupe de chauffe, qui fonctionne en sonde externe.
 - Cet appareil fonctionne avec les modules suivants :
 - Groupe de chauffe à eau
 - Centrale de dégazage

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Agroalimentaire, Pharmaceutique et Biotechnologies
2. Génie Pharmaceutique et Biotechnologies

Champs de Méta

Sku : MP430