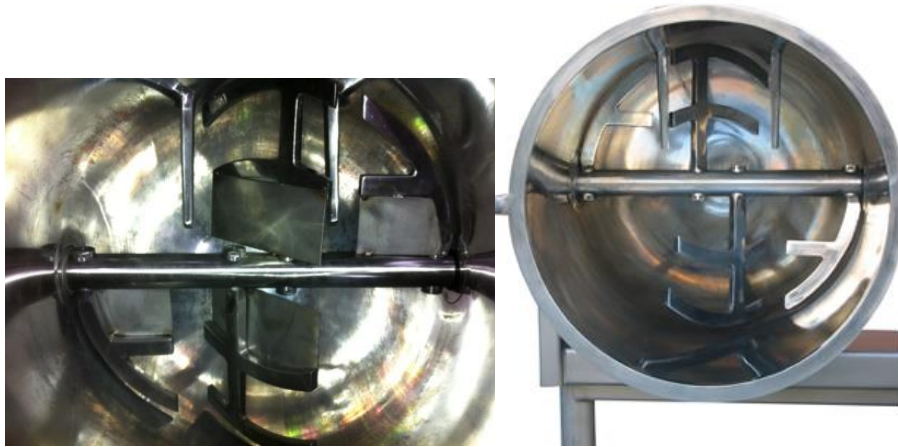




SIA

Mélangeur sous vide SIA AM 175





Pales en forme de croix de Lorraine

Mélangeur sous vide SIA

Conforme CE

Cuve hémisphérique, volume de 175 litres

Capacité de 10 à 90 kg, même temps et qualité de mélange capacité mini ou maxi

Couvercle transparent en méthacrylate de méthyle

Commande boutons avec minuterie du temps de travail, commande bi-manuelle de sécurité pour la vidange du produit

Inversion automatique du sens de rotation des pales

Bras de mélange type croix de lorraine

Avec pompe à vide intégrée

Vidange par basculement de la cuve





Déchargement par basculement

Le malaxeur mélangeur sous vide SIA se compose d'un récipient à fond semi - sphérique à l'intérieur duquel et en milieu sous vide tourne un axe muni de pales en forme de croix de Lorraine. La pale d'une configuration spécifique exécute un mouvement croisé et en superposition sur la pâte.

Les Avantages du Polissage type Poli Miroir de l'ensemble des organes en contact avec le produit.

- Pas d'adhérence des pâtes même collantes (en option un système de racleurs souples peut être mis en place sur les pales)**
- Nettoyage aisé et extrêmement rapide
- Inversion automatique du sens de rotation des pales pendant le mélange**
- Gain de temps lors des changements de produit
- Aucun angle ou recoin, pas de zones mortes
- Polyvalence des produits à mélanger sans précédente
- Temps de mélange très court
- Mélange de l'ensemble du produit même très froid, homogénéité du mélange inégalé**



Commandes

- minuterie du temps de mélange
- inversion automatique du sens de mélange
- avec vide, sans vide ou vide alterné (effet poumon)

Contenance : 175L

Charge de : 5-120Kg

Puissance : 2.5kW

Alimentation : 3Ph +T sans N

Poids : 550Kg



Les Machine Industrielles Agro –Alimentaires

67726 Hoerd

ZI. 18 rue de L'industrie

Tel 00 33 3 90 29 04 40

Fax 00 33 3 90 29 04 41

E-mail info@lmia.fr

Site Internet : www.lmia.fr