



Les machines industrielles Agro-Alimentaires

SIA

Mélangeurs

Malaxeurs

Barattes

Sous vide



Modèle AM 352 et AM 802





Pales croix de Lorraine

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

Pour le déchargement, l'ex centrage et le mouvement hydraulique relève la cuve
Récupération totale et rapide de la pâte sans réaération, une commande bi manuelle et une accessibilité à hauteur d'homme facilitent l'opération



Commandes

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

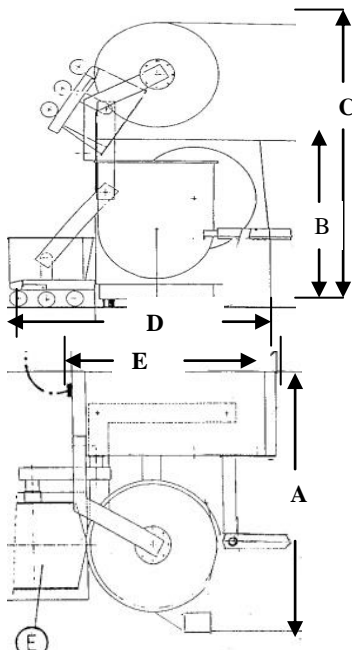


Déchargement par basculement

Caractéristiques techniques Dimensions machines

Modèle	Capacité litres	Kg de Pâte	Puissance totale Kw	Poids net kg	Poids brut kg
AM 352	350	200/240	7,25	900	1200
AM 802	800	400/450	12,5	1500	2000

Modèle	Surface au sol en mm. aprox.					Dimensions extérieures en mm avec emballage (sans élévateur)		
	A	B	C	D	E	long	larg	haut
AM 352	1.770	1.200	2.565	2.230	1.430	2.000	1.630	1.750
AM 802	2 200	1.750	2 950	2 070	1895	2.400	1.850	2.100



Les Machine Industrielles Agro –Alimentaires
67726 Hoerdts



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