



50L OLSA Cuve de fabrication de pateux avec homogeneiseur

Référence :

5384

Type de machine :

Materiel Fabrication Fondeur Melangeur Malaxeur

Marque :

OLSA

Description :

50L OLSA Cuve de fabrication de crèmes et produits pâteux avec mélangeur racleur et homogénéiseur.

- Film prochainement disponible après reconditionnement. Cuve visible à Soremat.

Machine équipée avec :

- Cuve inox basculante double enveloppe avec homogénéiseur type rotor stator en fond de cuve.
- Diamètre intérieur cuve 440 mm - hauteur 440 mm soit un volume de 60 litres en bord de cuve pour 50 litres utiles - hauteur du fond de cuve jusqu'au haut de l'émulseur 100mm soit un volume mini estimé de 15 litres selon produit et mode opératoire.
- Double enveloppe de volume 7,5 litres
- Fond de cuve plat avec 1 vanne 1/4 tour diamètre 25 mm - sonde de température affleurante pour prise de température du jus.
- Moteur de l'émulseur type rotor stator neuf en fond de cuve - 2860 tours/mn - 3 Kw - diamètre intérieur 105 mm extérieur 15 mm - avec variateur de vitesse marque Yaskawa.
- Couvercle inox - système de montée et descente - 2 goupilles de blocage du couvercle - 1 éclairage - 1 hublot avec essuie-glace - 1 buse de lavage - 1 vanne 1/4 de tour 15/21 pour approvisionnement de produit par le vide cuve couvercle fermé - 1 piquage 20/27 pour approvisionnement autre.
- Moteur du planétaire 1,5Kw pour la pale de mélange et le bras racleur - 1420 tr/mn avec réducteur et variateur de vitesse électrique avec moteur -
- Montée et descente du couvercle par vis avec réducteur - 0,55 Kw - 1300 tours/mn - 2 contacts de fin de course haut et bas
- Basculement de la cuve par moteur électrique, entraînement par chaîne et 2 contacts de fin de course. Bras support vertical pour le maintien de la cuve en position verticale.
- Armoire inox :
- Pupitre de commande: bouton arrêt d'urgence - montée / descente du couvercle - basculement / redressement - M / A Général - M / A planétaire avec variation de vitesse électrique - M / A émulseur - option variateur de vitesse électronique - 1 timer pour l'émulseur - 1 manomètre pression D.E - 1 manomètre vide / pression cuve - 1 régulateur température cuve - M / A vide - 2 ampèremètres pour moteur émulseur et planétaire.
- Entrée/Sortie du fluide de refroidissement de la garniture émulseur - E/S du chauffage de la double enveloppe par fluide caloporteur ou eau chaude - groupe de chauffe non fourni - E/S du refroidissement de la double enveloppe - Entrée du fluide lavage de la cuve par eau de ville ou groupe CIP/NEP externe non fourni.
- Pompe à vide à anneaux d'eau Sihi 1,1 Kw

- Alimentation électrique : 400 volts - Bati acier peint
- Dimensions : 1800 x 900 x Hauteur cuve fermée 1850mm - H cuve ouverte 2500mm
- Poids environ 1000 Kg

En option : possibilité de pompe à vide intégrée neuve et de variation de vitesse électronique de l'émulseur avec affichage vitesse.



Flashez-moi :

