



750 L SOLERI Cuve de fabrication de crèmes et pâteux de 750 litres utiles

Référence :

5435

Type de machine :

Materiel Fabrication Fondeur Melangeur Malaxeur

Marque :

SOLERI

Description :

750 L SOLERI Mélangeur homogénéiseur pour fabrication de crèmes avec passerelle inox + automate et écran tactile neuf.

Plateforme comprenant :

- Cuve principale inox cylindrique fond conique volume utile de 750 litres - Température mini et maxi : 5°C / 110°C - Double enveloppe calorifugée avec serpentins - pression maxi 3 bars - Chauffage vapeur en entrée avec détendeur puis échangeur chauffant l'eau de la double enveloppe afin d'avoir un fluide indépendant du réseau - Refroidissement par eau du réseau - Température mini et maxi de la double enveloppe 5°C / 140°C - Pression maxi cuve : 2 bars - Mise au vide avec pompe à vide incluse à la machine.
- 3 outils pendulaires avec variateurs de vitesse électroniques et comprenant : homogénéisateur 300 à 3000 tr/mn - diamètre rotor 150mm - entrefer 2,8mm - variateur de vitesse Schneider - Mélangeur contre agitation avec 2 trains de 3 pâles. Diamètre pâles du haut 420mm - diamètre pèle du bas 540mm - Vitesse de 10 à 87 tours/mn - Variateur Yasakawa - Cadre avec pales raclantes - diamètre 1080mm - 3 X 2 racleurs téflon de la virole et 2 X 1 racleurs de fond de cuve - vitesse 3 à 22 tr/mn - Variateur Yasakawa.
- Couverture amovible avec montée / descente et verrouillage rotatif par bague commandée par vérin hydraulique - trou d'homme diamètre 200mm - hublot + essuie-glace diamètre 100mm - éclairage - sonde de température - évent manuel - 2 capteurs vide/pression - Capteur de niveau à ultrasons - entrée vide / pression / lavage avec 2 boules de lavage rotative - Manomètre gradué de -1/5bars - soupape de sécurité tarée à 2 bars - Arrivée produit par le dessus avec vanne pneumatique.
- En fond de cuve : sonde de température - 1 vanne pneumatique d'introduction liquide diamètre 40mm - 1 vanne pneumatique de vidange cuve diamètre 40mm - 1 vanne pneumatique d'introduction poudre diamètre 40mm - 1 vanne pneumatique de prise échantillon diamètre 15mm.
- En façade : les 4 sorties de fond de cuve réunies sur un panneau en façade : aspiration liquide - vidange produit - aspiration poudre - prise échantillons avec tuyaux en U de mise à l'égout pour lavage.

- Bâti et cartérisation inox - Passerelle inox avec escalier - pompe à vide (C4) de 2,2 kW à anneau d'eau - Pompe de circulation centrifuge (C1) pour le chauffage 1,1kW - pompe de lavage centrifuge (P2) de 2,2 kW - Groupe hydraulique - Puissance 15Kw - Circuit de refroidissement avec pompe de recirculation (P3)

Armoire électrique et écran de contrôle intégrés à la structure - Automate + Ecran tactile SIEMENS ou OMRON selon option à définir.

- Alimentation 400 V + Neutre - Air comprimé
- Documentations électrique uniquement

Dimensions totales : 3300mm X 1700mm X Hauteur fermée 3560mm - Hauteur ouverte 4200mm - poids environ

3000Kg

Début de reconditionnement mi-décembre 2020. Visite possible à Soremat.



Flashez-moi :

