



### 150 L VMI RAYNERI TRIMIX 150 - Cuve de fabrication de cremes de 150 litres utiles

Référence :

5694

Type de machine :

Materiel Fabrication Fondeur Melangeur Malaxeur

Marque :

VMI - RAYNERI

### Description :

150 L VMI RAYNERI cuve de fabrication TRIMIX TXR 150 - mélangeur homogénéiseur de volume utile 150 L comprenant :

Vous pouvez voir cette machine en fonctionnement sur : <https://youtu.be/MH54D2I6GHs>

- Couvercle bombé solidaire de la cuve avec bride usinée et joint d'étanchéité gonflable en silicone comprenant : hublot avec essuie-glace - lumière - Pot à parfum sur tubulure DN 100 raccord type clamp, la tubulure avec clamp permet de travailler en recirculation- 2 piquages en attentes clamp diamètre 50 mm - soupape tarée à 2,2 bars - vanne pneumatique gérant 2 boules de lavages rotatives- Vanne pneumatique de mise sous vide - Vanne pneumatique évent de mise à l'air libre de la cuve

- Cuve inox 316 L à fond bombé - Volume utile de 30 à 150 litres - Volume total 170 L - Pression d'utilisation intérieur cuve : vide 40 mbar (-0,96 bar) et pression maxi 2 bars - Température d'utilisation : maxi 120 degrés Celcius - Fond de cuve bombée avec vanne de vidange pneumatique DN 48 sortie clamp - 1 sonde de température produit à doigt de gant - 1 sonde de mesure du PH - 1 vanne intro poudre pneumatique - 1 vanne intro liquide pneumatique - 1 boule de lavage rotative amovible en fond de cuve

- Double enveloppe avec serpentin type hélicoïde pour chauffage et refroidissement - pression maxi 2 bars - température maxi 130 ° C

- A l'intérieur de la cuve 3 outils pour la fabrication des jus : 1 pale ancre avec bras racleurs - 1 contre agitation - 1 homogénéiseur type rotor stator

- Vitesse de la pale ancre de 0 à 120 tr / min - moteur 1,1 Kw avec variateur de vitesse Siemens micro master

- Vitesse de la contre agitation de 0 à 40 tr / min - moteur 1,5 Kw avec variateur de vitesse Siemens micro master

- Vitesse du rotor de l'homogénéiseur de 0 à 3000 tr / min - moteur 3 Kw avec variateur de vitesse Siemens micro master

- 1 pompe à vide à anneau liquide marque Sihiet disponible pour vos essais , débit nominal 60 m<sup>3</sup>/h, vide possible 100 mbar, piège à vide capacité 5 litres, vanne de purge à commande manuelle -

- 1 groupe hydraulique pour montée - descente et verrouillage du couvercle

- Pupitre en inox sur potence comprenant un écran tactile 12 pouces Siemens MP377 relié à un automate de type S7-300 - marche général - arrêt d'urgence - bouton montée couvercle- boutons bi-manuel descente couvercle - commutateur pour la lumière- l'écran tactile permet de gérer le fonctionnement de la cuve ( moteurs, vannes, pompe, chauffage....) par le biais de création de recettes, gestion de différentes vitesses et temps de fonctionnement de chaque outils, régulation de la température et du temps de chauffe ou refroidissement, du

mode lavage haut ou bas, des intros produits et vidange , le tout est aussi possible en mode manuel.

- Alimentation : 400 Volts - 3Ph +N - Puissance électrique : 8 Kw

- Dimensions de la cuve et de son bâti : largeur 1500 x longueur 1700 x H 2600 mm couvercle ouvert et H 2000 mm couvercle fermé - Poids : 1200 Kg environ.

- Dimensions de l'annexe en inox incluant la pompe à vide + entrées/sorties vapeur double enveloppe et la pompe de lavage : 1800 x largeur 1050mm x H1500mm - Poids 300 Kg environ

- Documentation - schéma électrique - manuel opérateur du pupitre- plan mécanique

- Machine visible à Soremat et possibilité de faire vos fabrications de jus avec vos techniciens



Flashez-moi :

