



50 L AXOMATIC Cuve de fabrication avec homogénéiseur pour produits pâteux type crèmes et gels

Référence :

5726

Type de machine :

Materiel Fabrication Fondeur Melangeur Malaxeur

Marque :

AXOMATIC

Description :

Cuve de fabrication inox pour produits pâteux type crème et gel de volume utile de 50L de marque AXOMATIC - chauffage électrique + vide + pression

Vous pouvez voir cette machine en fonctionnement : <https://youtu.be/luF5RpJem14>

Machine équipée avec :

- Couvercle relevable : manomètre - hublot avec éclairage - trou d'homme - soupape de sécurité - boules de lavage sous le couvercle.

- Cuve inox de 50 litres utiles avec vide -0,7bar et pression cuve +0,4 bars.

- Vide par pompe vide à anneau d'eau liquide

- Double enveloppe calorifugée - chauffage électrique par résistance 3kw et refroidissement actuel en eau perdue - groupe de refroidissement contrôlé en option.

- Montée / descente couvercle par vis sans fin avec 2 colonnes de guidage

- 2 agitations coaxiales avec cadre extérieur avec racleurs plus contre-pâle à hélice + variation de vitesse électronique.

- Homogénéiseur type rotor stator - vitesse 2850 tours / minute - avec variateur de vitesse électronique

- Fond de cuve avec vanne de vidange - sonde de température en fond de cuve

- Bâti inox

- Raccordements des fluides à l'arrière du bâti : entrée eau pompe à vide et double enveloppe

- Pupitre de commande avec écran électronique et automate Omron Sysmac Cpm2a permettant d'accéder à toutes les fonctions et les messages d'erreurs de la machine. Synoptique de la machine pour un accès simple aux diverses commandes.

- Alimentation électrique : 400 V tri +N+T

- Dimensions : 1000 x 1700 x H 2000 mm couvercle fermé - H 2580 mm couvercle ouvert - Poids environ 500 kg

- Documentation

- Essais de chauffage réalisés à Soremat : il faut 2h15mn pour chauffer 50 litres d'eau de 21 degrés à 91,4 degrés avec la résistance de chauffe de 3Kw intégrée à la machine.



Flashez-moi :

