



20 L OLSA MAXILAB Cuve ATEX de fabrication avec homogénéiseur pour produits pâteux type crèmes et gels

Référence :

5870

Type de machine :

Materiel Fabrication Fondeur Melangeur Malaxeur

Marque :

OLSA

Description :

Cuve OLSA type Maxilab ATEX pour la fabrication de produits pâteux type crème et gel de volume total 35 L - Volume utile de 20 L - Inox - quasi neuve

Machine équipée avec :

- Montée et descente du couvercle par moteur électrique puissance 0,37 kw avec commande bi-manuelle - verrouillage et déverrouillage du couvercle de façon manuelle - manomètre -1/+5 bars - soupape de sécurité tarée à 5,5 bar - 2 boules de lavage - piège à vide - 1 piquage avec vanne d'entrée - 2 piquages bouchés par clamp - 2 capteurs de pression
- Cuve inox double enveloppe de 20 litres utiles avec vide -1 bar et pression cuve +2 bars - prise de température en fond de cuve et affichage sur le tableau de commande
- Agitation à ancre - vitesse de rotation de 15 à 93 tr/mn - puissance 0,37 kw
- Homogénéiseur type défloculeur sur axe central - vitesse de rotation de 200 à 1000 tr/mn - puissance 0,37 kw
- Volume de la double enveloppe 6 L - Entrée et sortie de la DE
- Fond de cuve avec capteur de température - vanne de vidange
- Pompe à vide intégrée - puissance 250 W
- Pupitre de commande comprenant : un écran Siemens TP700 Comfort pour la gestion complète de la machine , fonctionnement des outils, gestion du chauffage et du vide - Bouton arrêt d'urgence - bouton réarmement - bouton descente couvercle
- Armoire électrique comprenant : 1 automate Siemens S7-1200 - 2 variateurs Siemens G120 - relais de sécurité
- Bâti inox sur roulettes
- Alimentation électrique 400V TRI+N +T
- Puissance totale 16 Kw

Dimensions : 1250 X 1500 x H 1850 mm couvercle fermé et hauteur 2360 mm couvercle ouvert

Vendue avec groupe chaud Tempco.



Flashez-moi :

