



## 50 L OLSA Cuve de fabrication type Macef avec homogénéiseur pour produits pâteux type crèmes et gels

Référence :

5695

Type de machine :

Materiel Fabrication Fondeur Melangeur Malaxeur

Marque :

OLSA

### Description :

Cuve de fabrication inox pour produits pâteux type crème et gel de volume utile de 50 L de marque OLSA type Macef avec automate Siemens et écran tactile Siemens

Machine équipée avec :

- Couvercle avec outils relevables verticalement et rotation vers la droite de l'opérateur pour pouvoir avoir un accès complet sur le haut de la cuve. Commande pneumatique de cette rotation. Manomètre taré de -1 à 0,6 bar
- Hublot diamètre 50 mm avec éclairage - Trou d'homme diamètre 100 mm avec essuie-glace - 1 évent de libre avec sortie type clamp 34 - 1 soupape de sécurité 0,49 bar - 1 évent casse vide - Couvercle verrouillé par 3 cavaliers de serrage.
- 2 boules de lavage sous le couvercle.
- Cuve inox de 50 litres utiles -1bar et pression cuve +1 bar. Vendue avec son propre système de vide. - Création du vide par système venturi de marque PIAB - Voir courbe de tenue au vide.
- Double enveloppe calorifugée - pression : 3 bars - volume 7 litres.
- 2 agitations coaxiales avec cadre extérieur - racleur - équipées de 6 palettes de raclage paroi et fond plus contre-pâle à hélice - moteur puissance 1,5 Kw - variation de vitesse électronique Schneider Altivar 320.
- Homogénéiseur en fond de cuve type rotor stator diamètre 100 mm - hauteur 15 mm - type ouvert - rotor à 4 pales et stator à une rangée de dents - moteur puissance 2,2 Kw - variateur de vitesse électronique Schneider Altivar 320 - vitesse variable maxi 2850 tours / minute
- Fond de cuve avec vanne de vidange pneumatique DN 30 raccord Civacon - sonde de température en fond de cuve et centrale en passant par l'axe principal - 1 vanne manuelle pour prise échantillon raccord type Civacon.
- Bâti inox et acier peint sur pieds avec patins anti-dérapants comprenant sur la partie droite : la cuve sur l'avant et le système de levée du couvercle avec moteur + noix et vis sans fin. Une armoire inox électrique sur la gauche
- Pupitre de commande comprenant : un écran tactile HMI KTP 700 Basic SIEMENS permettant d'accéder à toutes les fonctions de commande et les messages d'erreurs. Synoptique de la machine pour un accès simple aux diverses commandes. Cet écran tactile HMI communique avec l'automate CPU1200 SIEMENS qui gère toutes les fonctionnalités de la cuve. Possibilité de personnalisation lors de la réception à Soremat.
- Groupe de sécurité bi-manuel à 2 boutons à actionner simultanément lors de la descente du couvercle - un bouton réarmement - un arrêt d'urgence.
- Alimentation : 400 V+T+N - Puissance totale : 5 Kw - Air comprimé : 6 bars
- Raccordements des fluides à l'arrière du bâti : - entrée d'eau et sortie d'eau - entrée vapeur et sortie vapeur - vidange - air comprimé
- Dimensions cuve levée hauteur 2 500mm - Largeur 1 400mm - Profondeur 1 600mm - Poids 800 Kg

-Machine utilisée avec un chauffage vapeur mais possibilité de la modifier pour chauffage eau chaude - Machine proposée sans groupe de chauffage.

-Disponible pour essais à Soremat.



Flashez-moi :

