



20 L OLSA Cuve de fabrication avec homogénéiseur type défloculeuse pour produits pâteux type crèmes et gels Maxilab 20L

Référence :

5870

Type de machine :

Materiel Fabrication Fondeur Melangeur Malaxeur

Marque :

OLSA

Description :

Cuve de fabrication inox pour produits pâteux type crème et gel de volume total 35 L - Volume utile de 20 L de marque OLSA type Maxilab

Machine équipée avec :

- Couvercle relevable et pivotant : manomètre -1/+5 bars - soupape de sécurité tarée à 5,5 bar - boule de lavage
- piège à vide - vanne d'entrée - piquage bouché 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
- Homogénéiseur type défloculeur sur axe central - vitesse de rotation de 200 à 1000 tr/mn
- Volume de la double enveloppe 6 L
- Fond de cuve avec capteur de température - vanne de vidange
- Bâti inox sur pieds
- Alimentation électrique 400V TRI+N +T
- Puissance totale 16 Kw

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

Vendu avec groupe chaud Tempco



Photo prochainement
Photo coming soon



Photo prochainement
Photo coming soon

Flashez-moi :

