Pour toutes demandes de renseignement merci de nous appeler au 02.32.30.00.12

Mélangeur sous-vide Marque UNIMIX Type SRC 100 (2601029)





MELANGEUR SOUS VIDE UNIMIX 100
POUR MÉLANGE SOUS VIDE IDÉALE POUR PRODUITS LIQUIDES À PÂTEUX COMME COSMÉTIQUES, PHARMACEUTIQUE OU CHIMIE, PERMETTANT HOMOGÉNÉISATION, AGITATION ET CONTRÔLE DES PARAMÈTRES DE PROCESS.
- VOLUME UTILE : ~100 L
- VOLUME MINIMUM OPÉRABLE : ~5 L (VARIABLE SELON CONFIGURATION)
- CONSTRUCTION : ACIER INOX 316 L (AU CONTACT PRODUIT)
- AGITATION : MÉLANGE VERTICAL ET RADIAL
- HOMOGÉNISATION : ROTOR/STATOR POUR DISPERSION RAPIDE DES MATIÈRES PREMIÈRES
- PRESSION : OPÉRATION SOUS VIDE POSSIBLE
- TEMPÉRATURE : CONFIGURATIONS AVEC CHAUFFE/REFROIDISSEMENT VIA DOUBLE ENVELOPPE
- COMMANDE : PANNEAU AVEC PLC + VFD + HMI (RÉGULATION DES VITESSES, AUTOMATISATION)
- FACILITÉ DE NETTOYAGE : INTÉGRÉ « CLEANING-IN-PLACE » (CIP)
- ALIMENTATION ÉLECTRIQUE TRIPHASE
- ALIMENTATION AIR COMPRIMÉ
ENCOMBREMENT : 1700 X 1400 X 2500 MM
POIDS : ~1650 KG





