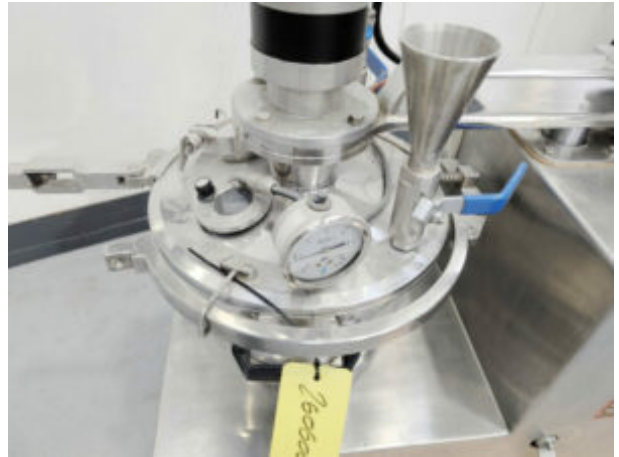


Mélangeur sous vide Marque UNIMIX 5 litres (2606007)



MÉLANGEUR UNIMIX SOUS VIDE

CAPACITE 5 LITRES

MACHINE DE TABLE / LABORATOIRE

MÉLANGEUR SOUS VIDE DESTINÉ AUX APPLICATIONS DE LABORATOIRE ET AUX PETITES PRODUCTIONS.
ÉQUIPÉ D'UNE CUVE À DOUBLE ENVELOPPE AVEC AGITATION ET CONTRÔLE DES PARAMÈTRES DE PROCESS PAR PUPITRE ÉLECTRONIQUE.

FONCTIONNEMENT SOUS VIDE

- AGITATION MÉCANIQUE
- CUVE À DOUBLE ENVELOPPE
- DIFFÉRENTS PIQUAGES SUPÉRIEURS EN TC 50,5
- RACCORDS RAPIDES AVEC VANNE
- SOUPAPE DE SÉCURITÉ
- HUBLOT DE CONTRÔLE
- PUPITRE DE COMMANDE INTÉGRÉ
- AFFICHEUR ÉLECTRONIQUE
- CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PRODUIT
- CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DE LA DOUBLE ENVELOPPE
- VARIATION ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE D'AGITATION PAR POTENTIOMÈTRE
- COMMANDE MARCHÉ / ARRÊT AGITATEUR
- COMMANDE MARCHÉ / ARRÊT CHAUD / FROID
- COMMANDE MARCHÉ / ARRÊT ÉCLAIRAGE
- COMMANDE MARCHÉ / ARRÊT VIDE

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 220 V – 50 HZ

ALIMENTATION AIR COMPRIMÉ

ALIMENTATION EAU