

## Mélangeur Homogénéisateur sous-vide Marque OLSA Modèle MPEF Capacité utile 500 litres (2403001)



MELANGEUR SOUS VIDE  
MARQUE OLSA  
MODELE MPEF  
CAPACITE UTILE 500 LITRES  
N°SERIE 4508  
ANNEE 2004

**\*\*Appareil avec son groupe de chaud\*\***

Agitateur périphérique équipé de racleurs mobiles et agitateur rapide monté en fond de cuve

Cuve fixe

Cylindrique verticale avec bride supérieure et fond bombé en acier inox AISI 316 L.

Double enveloppe externe en acier inox 304 L englobant la virole et le fond, prévue pour chauffage par eau chaude et refroidissement par eau froide, avec chicanes internes pour un échange thermique optimal

L'entrée et la sortie d'eau de chauffage ou de refroidissement s'effectuent au moyen de raccords placés sur la cabine

Isolation thermique en laine de roche avec couvre-calorifuge soudé en acier inox satiné

Couvercle bombé, soudé sur bride inox avec joint encastré en silicone pour la parfaite tenue au vide

Sur ce couvercle sont prévus :

- 1 trou de poing avec regard et essuie-glace, couvercle sur charnières, serrage rapide par étrier inox,
- 1 contre-regard avec lampe d'éclairage,
- 1 vanne papillon manuelle pour entrer produits,
- 1 vanne papillon manuelle casse-vide avec filtre à cartouche,
- 1 vanne papillon manuelle pour additifs,
- 1 vanne électropneumatique pour vide,
- 1 dispositif de lavage interne avec deux boules fixes et vanne électropneumatique

Sur le fond:

- Vanne à bride à boule, inox 316 L, avec raccord porte-caoutchouc, pour vidange produit,
  - Sonde thermométrique PT 100 ohms, sans zone de rétention, permettant d'obtenir un renouvellement du produit lors du passage des racleurs en teflon pour une mesure correcte de la température,
  - Vanne à bride à boule, inox 316 L, avec raccord porte-caoutchouc, pour aspiration produits
- Groupe d'agitation lente à deux vitesses, entraîné par un moteur puissance 4/2,7 CV, constitué de:
- 1 agitateur planétaire avec pales internes à profil variable. L'action combinée des pales internes avec celle de la

structure extérieure du cadre permet d'obtenir un déplacement du produit aussi bien horizontal que vertical

- L'agitateur a un mouvement rotatif autour de son propre axe étant lui-même satellite de l'axe du récipient. Rapport de rotation sur lui-même 3/1 par rapport à son déplacement satellitaire Vitesses: 83/54 t/mn

- 1 agitateur à demi-ancre façonnée suivant le profil intérieur du récipient avec racleurs en Téflon sur charnière permettant le raclage continu du produit de la surface d'échange. La rotation de celle-ci est suivant l'axe du récipient et est solidaire au mouvement planétaire. Vitesses: 30/20 t/mn.

Etanchéité par garnitures mécaniques avec joints OR viton.

Agitateur rapide fond de cuve équipé d'un Disperseur-homogénéisateur composé d'un stator à double couronne de dents entre lesquelles tourne le rotor, lui-même équipé d'une denture avec coupelles de gavage. Le produit est aspiré par la turbine du rotor et violemment dispersé à travers les dents du rotor et du stator qui exercent une action de cisaillement mécanique et hydraulique élevée.

Cet agitateur est entraîné par un moteur puissance 7,5/5,5 CV à 2 vitesses 3000/1500 t/mn.

Etanchéité par garniture mécanique avec joint OR viton.

Encombrement : 2400 x 1500 x 2500 mm (fermé) 3400 mm (ouvert)

(DOCUMENTATION)

