

MELANGEUR sous-vide Marque OLSA 150 litres (2203011)



MELANGEUR HOMOGENEISATEUR SOUS VIDE

MARQUE OLSA

CAPACITE UTILE 150 LITRES MAX. / 40 LITRES MIN. (Volume total 285 litres)

Mélange effectué au moyen de 3 types d'agitateurs :

A. Agitateur à ancre équipée de racleurs (10 à 60 tr/min).

B. Agitateur contrarotatif à pales horizontales, coaxial avec le précédent (20 à 160 tr/min).

C. Agitateur rapide monté sur le fond = émulseur (500 à 2500 tr/min)

Il est possible de remplacer la pale de l'émulseur pour avoir un minimum de mélange de 20L

Cuve inox 316L fixe double enveloppe.

Système de chauffage électrique (155°C max).

Système de refroidissement.

La température minimale de refroidissement est limitée par la température de l'eau du réseau

Sonde de température

Le système de chauffage s'adapte à la température de la matière mesurée par la sonde de température en fond de cuve

2 sorties en fond de cuve pilotées par vanne pneumatique (diamètre 30 mm) dont une connectée au système de recirculation

Système de recirculation avec pompe à lobes (diamètre 25mm).

1 vanne d'échantillonnage manuelle (diamètre 10mm).

Le système de recirculation va du fond de la cuve jusqu'en haut. Deux cuves peuvent être connectées au milieu du circuit

Attention, il faut que le mélange soit un minimum visqueux pour pouvoir utiliser le système de recirculation (la pompe à lobes est le facteur limitant)

Pompe Venturi -0.7 bar

NEP (Nettoyage En Place) à l'eau (2 bars) intégré comprenant 2 boules de lavage sous le couvercle et 1 pompe de lavage.

L'évacuation de l'eau de nettoyage s'effectue par une voie derrière la machine pouvant être connecté directement à un bac récupérateur

De plus, le NEP nettoie l'intégralité du mélangeur et est équipé d'un système permettant l'incorporation d'un détergent en plus de l'eau.

Ce système est un véritable plus car il permet de ne pas être en contact avec les produits lors du nettoyage et de gagner du temps du fait qu'il soit géré par un programme (configurable).

Couvercle Inox 316L équipé d'un système de montée/descente par motoréducteur (commande bi-manuelle)

- 1 Hublot avec essuie-glace et lumière
- 1 vanne à membrane avec bol à parfum
- 2 fixations clamp
- 1 manomètre pour le vide avec clamp
- 1 évent avec silencieux et vanne pneumatique fixée par clamp
- 1 condenseur de vapeurs sur le couvercle avec double enveloppe refroidie
- 1 bouteille d'adjonction de produit par gravité de 30L par vanne manuelle (peut être relié à une autre réservoir)
- 1 piège à vide.
- 1 vanne d'aspiration

Bâti inox

Armoire inox 316L comprenant pour la partie électrique : Automate S7-300 - logiciel PC Vue - Ecran tactile - Clavier - Variateurs de vitesse

Le logiciel est très simple d'utilisation et permet de suivre/sauvegarder les courbes de données des différents capteurs présents sur le mélangeur

Éléments nécessaire pour faire fonctionner le mélangeur : Eau de refroidissement max 3 bars et 2000L/h. Air comprimé 6 bars - Puissance totale 28 KW - Tension 400V+N - Tension de commande 24 Volts

ENCOMBREMENT : 2300 mm x 1500 mm x 2500mm-3200mm (cuve fermée-ouverte)

POIDS 1800 Kg

MELANGEUR UTILISE AUPARAVANT POUR DU MASCARA

