BUHLER MONDOMIX HAKA VA 15L - SKID FOISONNEUR



Nos clients évaluent nos services via la Société des Avis Garantis, découvrez tous leurs avis.

UGS : 12088 | **Catégories :** Foisonneur, Mélangeur industriel

DESCRIPTION TECHNIQUE

Fabricant : Buhler Haas-Mondomix B.V.

Modèle : HAKA type VA-15L

Année : 2022

Type : Unité de foisonnement / Foisonneur

Application précédente :

- Application : Crème chantilly
- Capacité de production : 100 kg/hr nominal
- Densité entrée : 1,0 kg/l
- Densité sortie : 0,6 - 0,8 kg/l

contact@osertech.eu / +33 2 37 90 28 78

État proche du neuf.

Unité composée de :

- Prémélangeur PCM 400 litres

Capacité : 400 litres

Conception : fond conique

Couvercle d'accès à charnière pour le chargement manuel des ingrédients

Cuve chemisée, isolée et protégée

Agitateur : lame de coupe + racleurs téflons

Sonde de temperature PT100

- Pompe de dosage type HALA avec variateur de fréquence

Pompe à queue de cochon équipée de son variateur de fréquences

Exécution double enveloppe

Débitmètre massique avec régulateur

- Foisonneur continu HAKA type VA-15L

Rotor / stator avec ergots carrés de 912x5 mm

Volume effectif 2 litres

Stator de tête de mélange

Plaque avant et arrière à double paroi pour refroidissement

Rotor prévu pour le refroidissement

Capteurs prises de température

Tuyauterie double enveloppe

Moteur à entrainement direct 7,5 kW, contrôlé par variateur de fréquence

Injection d’air : manuel ou automatique avec débitmètre massique

Contrôle et régulation automatique pression

contact@osertech.eu / +33 2 37 90 28 78

Armoire + PLC, type Siemens S7

- Unité HANB de production d’eau froide

Unité d'eau froide autonome (thermorégulation) pour le refroidissement de la cuve de la tête de foisonnement

Température d'eau entre 5°C-20°C

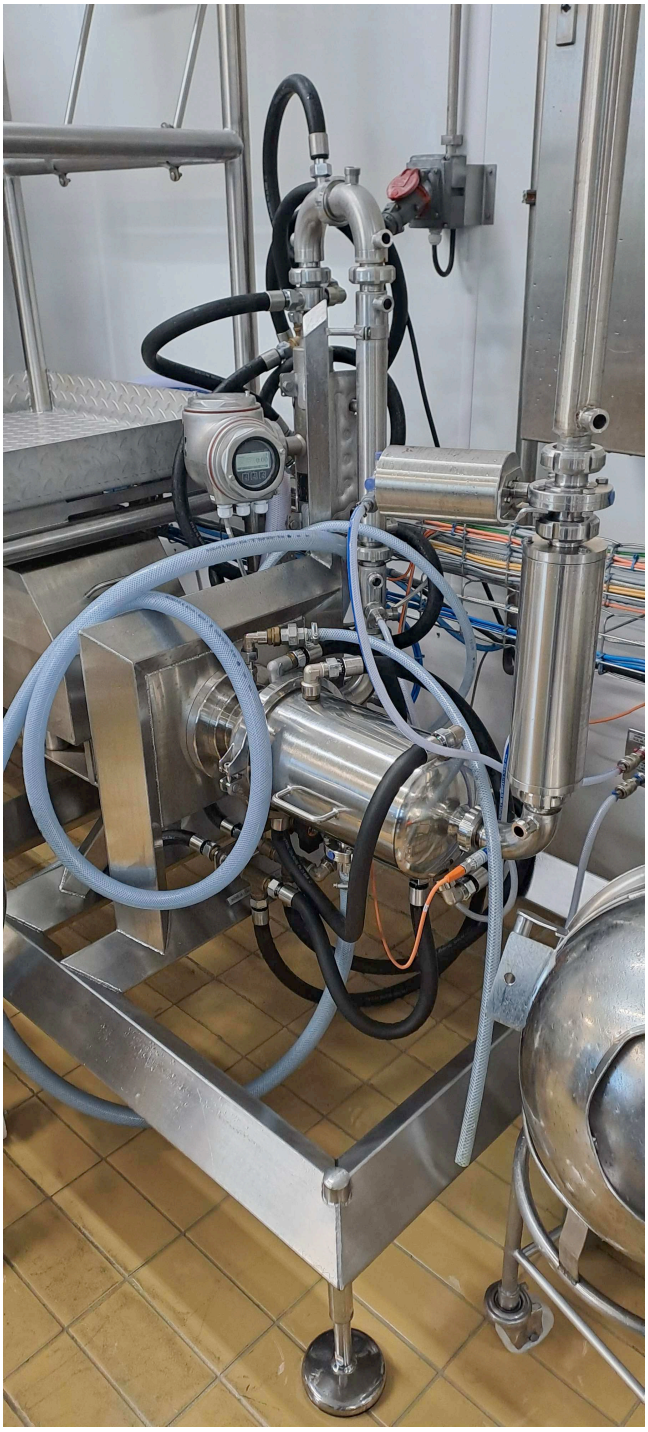
Echangeur de chaleur de type spirale / Pompe centrifuge / Réservoir d'eau fermé

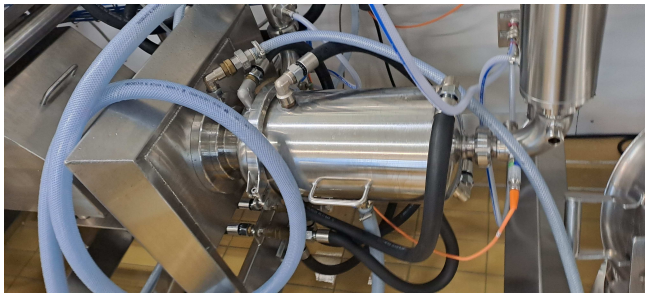
- CIP Easy Clean system pour un nettoyage facilité

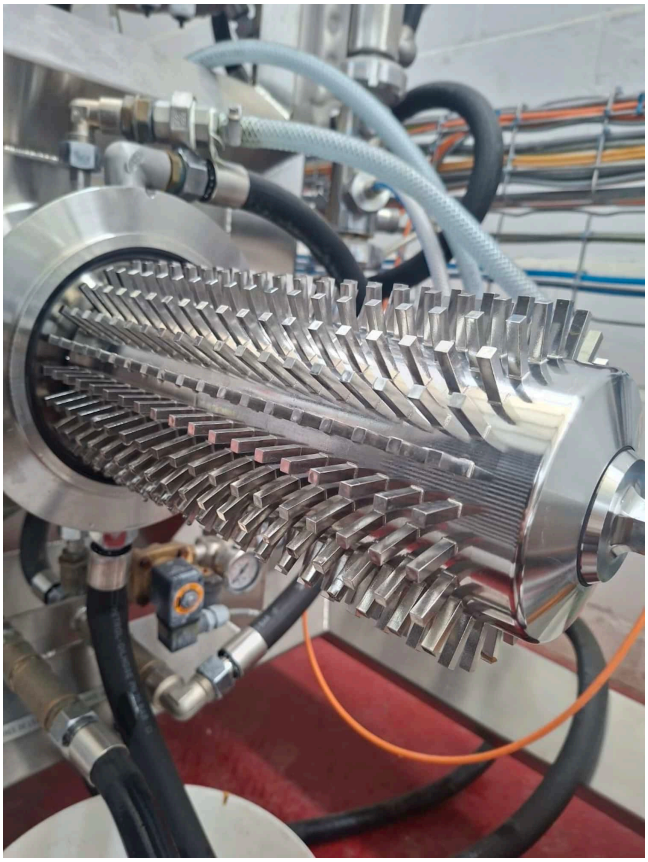
- Plateforme inox supportant l’ensemble des équipements

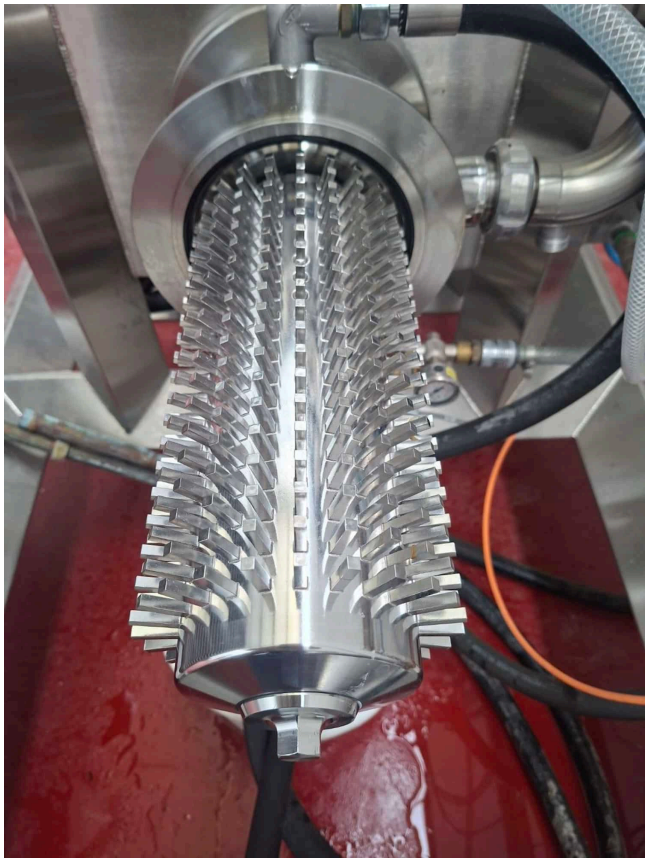
contact@osertech.eu / +33 2 37 90 28 78


BÜHLER











contact@osertech.eu / +33 2 37 90 28 78

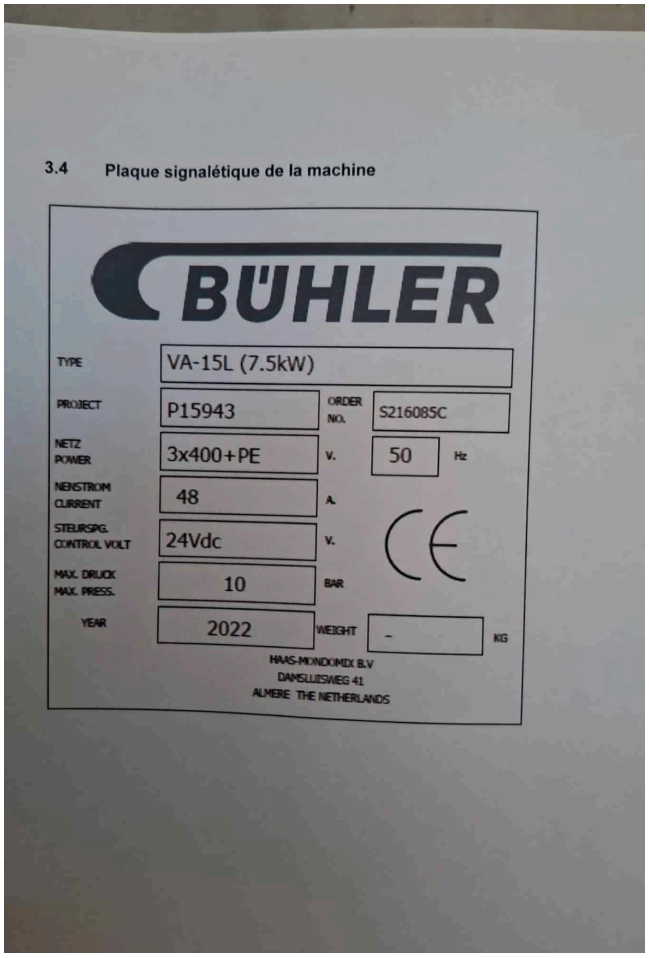








contact@osertech.eu / +33 2 37 90 28 78



contact@osertech.eu / +33 2 37 90 28 78