GEA BATCH FORMULA COAXIAL 4000 L - MÉLANGEUR SOUS VIDE



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

UGS : 12510 | **Catégories :** Mélangeur industriel, Mélangeur sous vide

DESCRIPTION TECHNIQUE

Fabricant : GEA Process Engineering S.A.S.
Modèle : Batch Formula Coaxial
Désignation constructeur : Cuve de préparation de produit alimentaire
Année de fabrication : 2023
Numéros d'identification : 2023/01 – 2023/02 – 2023/03

Type de machine : Cuve de préparation avec mélangeur haut cisaillement en fond de cuve et agitation coaxiale + racleurs
Application : Préparation de produits alimentaires
Fonction : Mélange, dispersion et émulsion en batch

Lot
- Quantité disponible : 3 unités identiques
- État de stockage : démontées, stockées dans les locaux Osertech

Caractéristiques de la cuve
- Volume : 5000 L

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

- Volume utile : 3000 L
- Pression : -1 / 3 barG
- Température : 0 - 100°C
- Double enveloppe : - 1 / 5 Barg ; 145°C
- Teneur maximale en matière sèche : 80 %
- Viscosité maximale : 50000 cP
- Poudre max : 100 kg/min
- Matériau parties en contact produit : acier inoxydable AISI 316L
- Fond de cuve : mélangeur rapide
- Couvercle bombé avec trou d'homme à fermeture par molettes
- Boules de lavage NEP / CIP
- Hublot de visite
- Manomètre en partie haute

Pompe à vide
- Fabricant : Busch
- Modèle : LX 0330 C AM0
- Pression absortion : 33 mbar

Mélangeur haut cisaillement
- Rotor / stator
- Puissance : 90 KW

Agitation coaxiale
- Constructeur de l'ensemble d'agitation : PMS – Process Mixing Solutions
- Ancre racleuse avec racleurs
- Arbre porte-hélices : 2 niveaux d'hélices décalés de 60°

Motoréducteur 1
- Puissance : 11 kW à 1 465 tr/min
- Vitesse de sortie : 21 tr/min

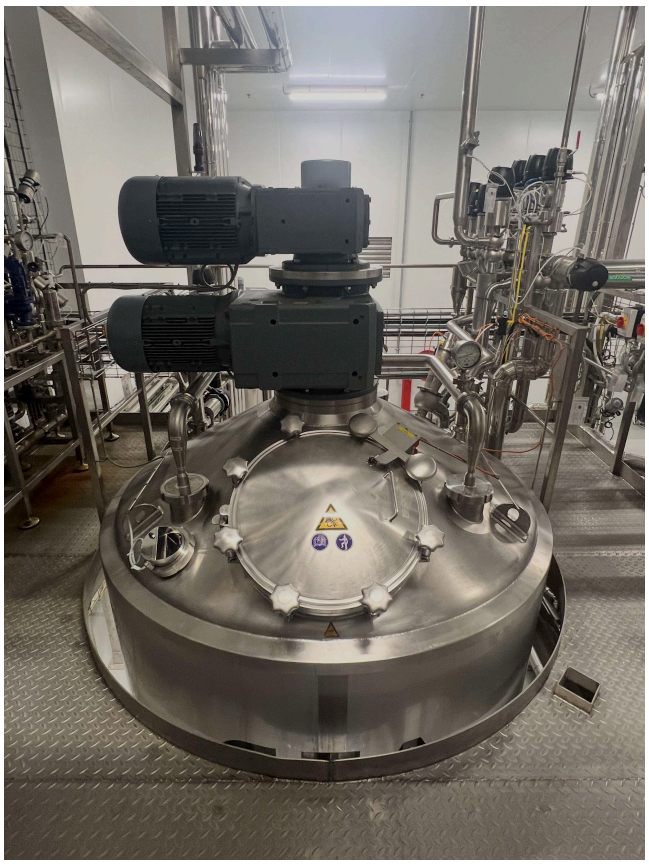
Motoréducteur 2
- Puissance : 9,2 kW à 1 470 tr/min
- Vitesse de sortie : 53 tr/min

Prévoir coffret électrique (puissance / contrôle). Cette demande peut faire l'objet d'un devis complémentaire.

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





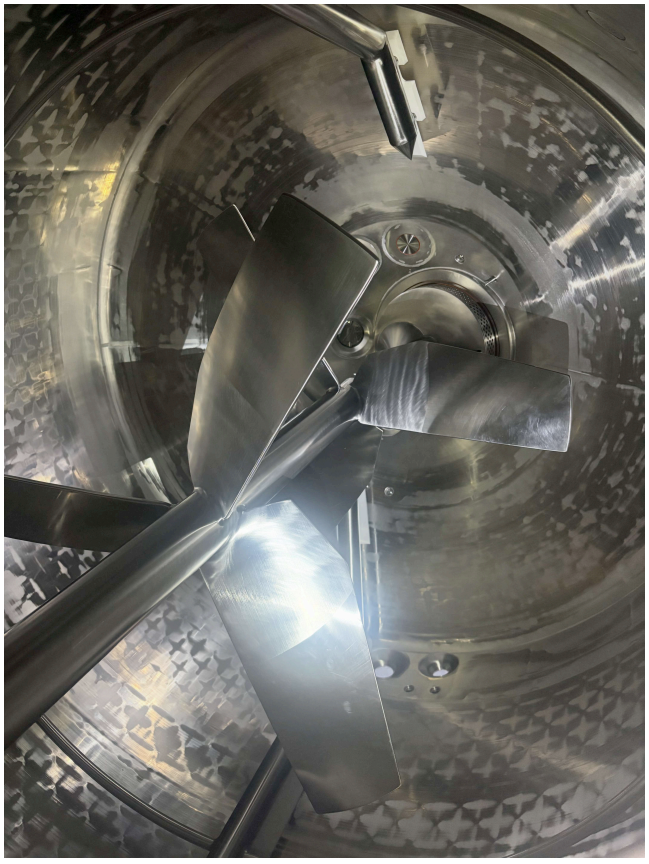




contact@osertech.eu / +33 2 37 90 28 78













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