




KORUMA DISHO V170/1000 - MÉLANGEUR SOUS VIDE 1000 L



 Nos clients évaluent nos services via la Société des Avis Garantis, [découvrez tous leurs avis.](#)

UGS : 11865 | **Catégories :** [Mélangeur en ligne](#), [Mélangeur industriel](#), [Mélangeur sous vide](#)

DESCRIPTION TECHNIQUE

Mélangeur sous vide avec homogénéisateur continu et double enveloppe. Convient pour produire des émulsions, homogénéisation et suspensions dans une large gamme de viscosités telles que les crèmes, la mayonnaise, les sauces, les vinaigrettes, le ketchup, les pâtes à tartiner, les gels, ... Usage agroalimentaire ou autres industries tel que la cosmétique.



Fabricant : Koruma Maschinenbau GmbH

Modèle : Disho V170 / 1000

Année : 1993, révisé entièrement en 2011.

Documentation : oui complète

Matériaux : acier inoxydable

Document

[information_complémentaire_Koruma-DishoV170/1000.pdf](#)

Cuve

Fabricant : Hellmich

Volume cuve : 1000 L

Pression : - 1 bar

Température max : 100°C

Double enveloppe : 94 L

Pression : 6 bar

Température max : 180°C

Régulation T°C par vannes, entrées eau chaude / eau froide

Agitation

Type : couteaux avec racloirs.

Contre agitation statique.

Puissance : 3 KW

Vitesse : 30 trs / min

Étanchéité : Joint FPM

Homogénéisation

Type : Disho IV/160

Mélangeur / broyeur continu en en bas cuve



Réinjection directe en partie supérieur du mélangeur.

Puissance : 45 KW

Vitesse : 500 - 3000 trs / min

Type : voir schéma

Pompe à vide

Fabricant : Sterling Sihi

Modèle : LEM 125

Puissance : 3 KW.

Équipements

Ouverture de la partie supérieure : électrique

Sondes de température

Soupapes de sécurité

Hublot de regard avec essuie glace et lampe

Conduit d'aspiration sous vide

Joints neufs

Matériel vendu sans armoire électrique. Réalisable sur demande.



