



OLSA SPEEDYCREAM 750 - MÉLANGEUR SOUS VIDE



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

UGS : 12228 | **Catégories :** [Mélangeur industriel](#), [Mélangeur sous vide](#)

DESCRIPTION TECHNIQUE

Fabricant : OLSA

Modèle : Speedycream 750

Année : 1986

Type : mélangeur sous vide

Capacité utile : 750 Litres

Capacité totale : 880 Litres



Capacité minimum de travail : 280 Litres

Double enveloppe : 3 bars

Pression intérieur cuve : 1 bar

Agitation lente : 5,5 KW

- Planétaire : 15-78 tours/min
- Pale avec racleurs en téflon : 5-26 tours/min

Agitation rapide satellitaire (placée sur le couvercle) : 7,5 KW

- Disperseur homogénéisateur : 1400 - 2800 tours/min
- Vitesse de mouvement : 5-26 tours/min

Régulateur de température

Indicateur de vitesse du planétaire

Indicateur vide intérieur

Indicateur de puissance absorbée du planétaire

Indicateur puissance absorbée de l'agitateur rapide

Indicateur de vitesse planétaire

Commutateur vitesse satellite

Axe de basculement

Pompe à vide : 1,45 KW

Vanne de vidange Ø 65 mm

Dimensions extérieures : 2658 mm x 1420 mm x 2510 mm (3870 mm - couvercle ouvert)

Pièces détachées disponible (voir photos)

Documentation originale papier disponible

Vidéo disponible sur demande









