



RAYNERI / LEBAS - MÉLANGEUR SOUS VIDE



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

UGS : 11264 | Catégories : [Mélangeur industriel](#), [Mélangeur sous vide](#)

DESCRIPTION TECHNIQUE

Conception Rayneri / Eric Lebas



Inox poli

Cuve capacité totale : 45 litres

Utile 20 L / mini 2 L

Vide : 3 bars

Couvercle a relevage

Mécanisme de melange et d'homogénéisation comprenant :

- Mélangeur avec racleurs articulés en teflon 0,55 kw
- Contre agitateur 0,75 kW
- Turbo émulseur 0,25 kw
- Moteurs et accessoires ADF
- Double enveloppe calorifuge vapeur. Pression service 3 bars

Armoire électrique à réaliser.

Encombrement : largeur 600 profondeur 900

Hauteur : ouvert 2600 ferme 2200





