Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

MELANGEUR LASKA TYPE ME 2000 - 2000 LITRES

Modèle : ME 2000
Marque: Laska

Descriptif :

- Construction machine en acier inoxydable,
- Système de mélange Hybride : vis spirale de vidange + 1 bras de mélange à pâle
- 2 moteurs : 1 pour chaque bras mélangeur,
- Contenance trémie 2000 litres,
- Capacité de mélange : 1600 kg,
- Déchargement latéral de la cuve
- Puissance électrique moteur : 15 kW,
- Vitesse de rotation des bras mélangeurs : 25 tours / min,
- Panel de contrôle simple d'utilisation avec boutons pression
- Rendement théorique : 600-1600 kg pour un temps de mélange de 2-4 min
- Marche pied escamotable,
- Machine conforme aux normes CE et NF,
- Alimentation électrique : 400 V Tri 50Hz,
- Dimensions : 3755 x 2615 x 2850 mm
- Poids : 3000 kg

MODELE DISPONIBLE EN VERSION SOUS VIDE

Options :

- Capot de protection de la tête de sortie du mélangeur
- Bras de mélange à pâles
- Elévateur à colonne pour bacs Europe 200 litres
- Entrainement haute puissance pour demande et usage spécifiques
- Capteur de mise en arrêt de la machine si trémie vide
- Elévation de la machine sur pied
- Agrandissement de la trémie

Technocarne

1, route du Golf
67610 La Wantzenau

+33 (0)3 88 33 09 33

- Bras hybride vis spirale + pâle pour une vidange du produit simplifiée
- Système de pesage pour ligne de production
- Bande de sécurité sur la trémie anti-intrusion et arrêt de la machine
- Système de refroidissement
- Système de cuisson
- Déchargement automatique pour intégration sur ligne de production
- Addition d'eau
- Vitesse variable des bras de mélange
- Version sous vide
- Système de mélange automatique
- Contrôle numérique de la température
- Interface et logiciel pour la gestion et management de la production

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements :

+33 (0)3 88 33 09 33