

MISCELATORI PER SALE E AROMI DA 100 KG



La macchina è costituita da un tronco di cono, all'interno del quale vi è collocata una coclea in posizione verticale che movimentata il prodotto dal basso verso l'alto; nella parte superiore, degli spargitori, distribuiscono il prodotto uniformemente su tutta la superficie del cono.

Questo continuo rimescolamento fa in modo da ottenere una miscela omogenea.

Non è possibile utilizzare prodotti o sostanze liquide o bagnate.

Lo scarico del prodotto miscelato avviene attraverso una serranda posta nella parte inferiore della tramoggia.

La durata del ciclo è regolabile mediante un apposito temporizzatore posto sul quadro di comando.

Se non viene interrotto anzitempo il ciclo, l'arresto avviene automaticamente trascorso il tempo impostato.

La macchina è interamente costruita in acciaio inox Aisi 304.

La macchina sopra descritta è conforme alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.

DATI TECNICI MISCELATORE KG.100

Potenza elettrica assorbita:	2 kw 220/380 volt
Dimensioni:	1250 x850x h 1770 mm
Altezza di carico:	1200 mm
Altezza di scarico:	500 mm
Miscelata minima:	15 kg

Miscelatore 100Kg

