DELTALAB SMT
425 Boulevard Joseph Gay Lussac 11000 CARCASSONNE| +33 4 68 24 50 70 |
info@deltalab.fr

Mélangeur-granulateur-sécheur

Description

Description technique :

La Cuve

- Une cuve à fond hémisphérique surmonté d'une partie virole droite et d'un fond supérieur conique, exécuté en acier inox 316 L. Elle comporte une double enveloppe en acier inoxydable. Sa capacité est de 10 litres utiles.
- La double enveloppe est isolé par un calorifugeage en laine de roche avec habillage étanche en acier inox 316L

Le couvercle comprend les piquages ou accès suivants :

- Un hublot de regard avec éclairage
- Un manchon taraudé sur cuve pour implantation d'une sonde de température Pt100.
- Une tubulure de prise de vide avec raccord rapide SMS
- Un manchon taraudé pour manomètre.
- Une tubulure de diamètre OE de pouce, fileté pour montage d'une soupape et d'une vanne casse-vide.
- Une tubulure avec raccord rapide SMS pour remplissage des poudres et des liquides.
- Une tubulure avec raccord rapide clamp pour montage du filtre.

Un disperseur rapide plongeant qui se fixe sur la bride situé à la partie supérieure de l'appareil et comprend :

- Un moteur Électrique d'une puissance de 1,1kW
- Un manchon d'accouplement
- Une tourelle support, en acier inoxydable avec roulements et garniture mécanique sèche

Une ancre tripale qui se fixe en partie centrale du couvercle et comprend :

- un moto-réducteur d'une puissance de 2,2kW, vitesse de 300tr/min
- une tourelle support, en acier inox, avec roulements et garniture mécanique sèche.

Châssis comprenant :

- Une table en acier peint équipé de 4 roulettes
- Une colonne de guidage télescopique

Accessoires

- 1 robinet casse-vide, diamètre OE de pouce
- 1 Mano vacuomètre -1, +3 bars
- 1 sonde de température produit
- 1 hublot avec éclairage
- 1 carter inox pour le filtre avec cartouche polypropylène de surface 0,025 mÂ²
- 1 soupape de sécurité en inox tarée à 1,4 bar absolu sur le couvercle
- 1 soupape de sécurité en laiton tarée à 2 bars absolus sur le circuit double enveloppe.

Equipement électrique et armoire de contrôle/commande

- 1 moteur triphasé, ventilé, puissance 2 200 W Ã 500 tr/mn.
- 1 variateur de vitesse électronique, vitesse variable par potentiomètre de 0 à 300 tr/mn. Affichage digital de la vitesse .
- 1 moteur triphasé, puissance 1 100 W à 3 000 tr/mn, vitesse préréglée à 3000
- 1 pocket de programmation permettant de suivre également les paramètres d’agitation (notamment les puissances absorbées)
- bouton poussoir arrêt coup de poing.
- 1 afficheur de température produit.
- commande de l’éclairage de la machine par interrupteur sur le hublot placé sur le couvercle.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Agroalimentaire, Pharmaceutique et Biotechnologies
2. Génie Pharmaceutique et Biotechnologies

Champs de Méta

Sku : MP411-B