vortex

AGITATEURS & MELANGEURS INDUSTRIELS

AGITATEUR AVA 110M

CONCEPTION ET FABRICATION INTÉGRALE DANS NOS ATELIERS EN FRANCE.

Vortex — +33 (0)4 78 31 18 20 — contact@vortex-equipements.com

AGITATEUR AVA 110 M

POUR DES CUVES VOL 10 M3 – VITESSE VARIABLE 0 A 3000 TR / MIN



Agitateur alimentaire conçu pour homogénéiser de la pulpe de fruits.

- Moteur prise direct
- Motoréducteur
- Démontage rapide
- Vide/Pression
- Double enveloppe
- Chauffage/ Refroidissement
- IP55 /ATEX
- Minuterie
- Température
- Prise de puissance
- Classe de protection IP55 ou ATEX

Options

- Variation électronique
- Afficheur de vitesse
- Prise de puissance
- Température

Divers mobiles de mélange

- Turbines de dispersion
- Hélices tripales
- Turbines tripales
- Turbines 4 pales
- Rotor-Stator (Emulseur)
- Papillon
- Pale Ancre

Cuve et couvercle

- Vide / Pression
- Double enveloppe
- Chauffage / refroidissement
- Eclairage sur hublot
- Tête de lavage (lavage en ligne)

MATIERES

- Inox 304 L
- Inox 316 L
- Acier
- Hastelloy C22/C276
- Uranus B6
- Autres matières sur demande

FINITIONS

- Décapé, passivé
- Ra 0.8, 0.6, 0.4, 0.2
- Polissage électrolytique

CONÇU POUR MELANGER EN MILIEU :

- Aéronautique
- Alimentaire
- Chimie
- Cosmétique
- Peinture
- Pharmaceutique

LES AVANTAGES

- Facilité de nettoyage
- Facile d'entretien
- Robustesse
- Mobile interchangeable
- Démontage rapide

LE **SUR-MESURE** C'EST NOTRE **STANDARD**

vortex®

17 RUE JEAN JAURÈS
69330 MEYZIEU- FRANCE

+33 (0)4 78 31 18 20
contact@vortex-equipements.com