

# MELANGEURS PLANETAIRES

Les mélangeurs planétaires de la gamme **5 à 300 litres** sont parfaitement adaptés aux mélanges et aux malaxages de produits à forte viscosité, pour des applications très variées, notamment pour :

## Les applications cosmétiques

- mélange de fard à joue ou paupières, avec ou sans nacres
- mélange de fond de teint

## Les applications pharmaceutiques

- préparation d'empois d'amidon
- fabrication de pâtes dentaires

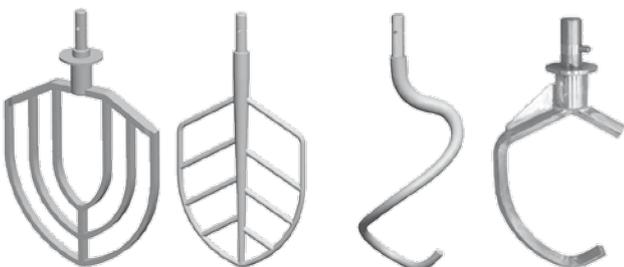
## Confort de travail

- Silence : le niveau sonore du mélangeur a été réduit au maximum
- Sécurité : le fonctionnement se fait en douceur, sans à-coups, grâce à une accélération progressive et un arrêt immédiat
- Santé : réduction considérable des émissions de poussières grâce à la progressivité de la vitesse et la possibilité de remplacer la grille par un capot plein (à partir du 60 litres)
- Ergonomie : le dégagement total de l'outil permet de retirer la cuve sans démontage (à partir du 60 litres)

## Plusieurs outils interchangeables

Permet l'adaptation du mélangeur à de nombreux procédés :

- palette standard
- palette feuille de sauge
- spirale
- crochet



## Version disponibles

- Vitesses pré-réglées (3 ou 4 selon les versions)
- EV Evolution : 3 vitesses pré-réglées/variation de vitesse
- XV programmable : vitesses et temps programmables / 50 recettes possibles
- Variation de vitesse, avec coffret de commande intégré

## Polyvalence de production

- Possibilité d'utiliser les réductions de cuve pour diminuer le volume utile

## Priorité au nettoyage

- L'inox est omniprésent : grille, cuve, carter de cuve et outils
- Le dégagement total permet de retirer la cuve sans démonter l'outil
- La grille de sécurité est rotative sur un demi-tour

## Caractéristiques

Modèles	5L	20L	40L	60L	80L	100L	150L	200L	300L
Alimentation	400V - Triphasé - 50 Hz								
Capacité (L) totale	5	20	40	60	80	100	150	200	300
Capacité (L) utile		13	26	40	53	66	100	130	200
Réduction	-	10L	10L 20L	20L 40L	40L 60L	40L 60L	80L	-	-
Puissance (kW)	0.75	1.81	1.8	2.2	3	3.7	5.5	7.5	11
Dimensions (mm)									
Hauteur	635	1380	1380	1520	1720	1920	2245	2350	3000
Profondeur	505	840	840	925	1034	1050	1100	1300	1550
Largeur	375	704	704	720	960	980	980	1050	1450
Poids (kg)	55	210	210	230	550	600	750	900	2500

## Options (selon les modèles) :

- Capot de cuve étanche ou transparent
- Chariot de cuve
- Autres tensions et fréquences sur demande
- Version sous vide et/ou sous pression
- Cuve double enveloppe avec ou sans calorifuge
- Pompe à vide à palettes ou à anneaux liquides
- Elévateur basculeur de cuve
- Version ATEX gaz et/ou poussières
- Sonde de température avec câble de liaison débrochable
- Racleur de cuve amovible avec bande de raclage en polyamide
- Groupe de chauffe à eau ou à huile, régulation vapeur/eau froide

## Conformité

- A la directive 2006/42/CE

