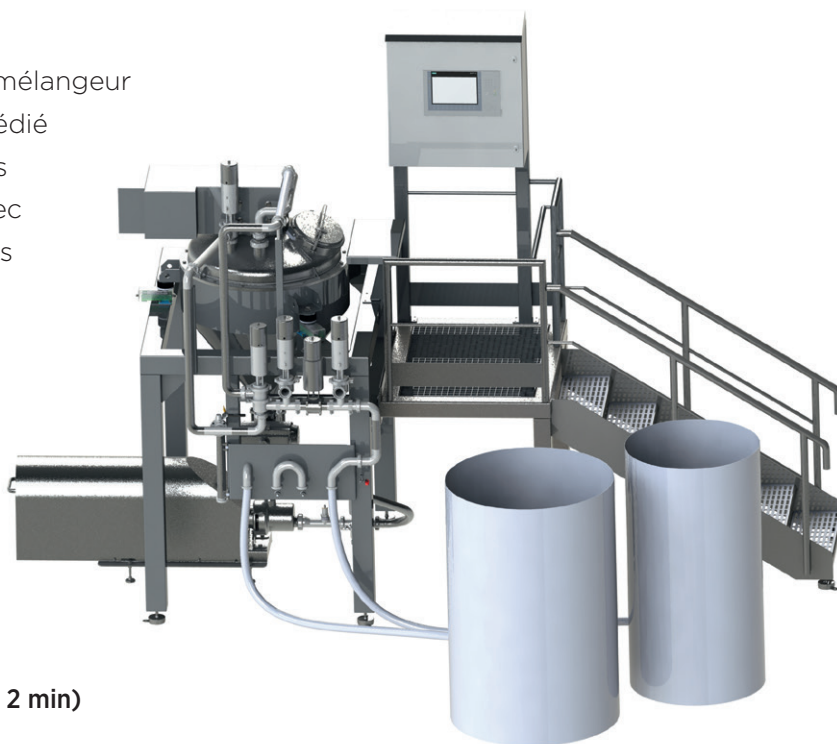


MÉLANGEUR DISCONTINU MDCP PÂTEUX/POUDRE NEP

DESRIPTIF

Dernière création de PARIMIX, le mélangeur discontinu conique (MDCP) est dédié aux mélanges intimes de plusieurs produits pâteux et/ou liquides avec la possibilité d'ajouter des poudres et/ou marquants. La conception du mélangeur MDCP intègre tous les aspects du nettoyage en place (NEP) lui permettant d'intégrer des process aseptiques.



POINTS FORTS

- Temps de mélange court (30 s à 2 min)
- Faible puissance installée
- Vidange intégrale avec vanne à boule NEP
- Couvercle bombé aseptique
- Rotor de mélange tangent pour limiter les pertes matières
- Intérieur de cuve et rotor poli-miroir RA 0.4
- Système de nettoyage en place avec vannes et boules de lavages
- Inox 316L pour toute matière en contact avec le produit



EN OPTION

- Double enveloppe pour refroidir ou réchauffer le produit
- Pulvérisation d'azote pour un refroidissement rapide du produit
- Mélangeur sur pesons
- Intégration de pompes NEP type bi-vis

CONTENANCES

- ✓ 100 L
- ✓ 150 L
- ✓ 200 L
- ✓ 250 L
- ✓ 300 L
- ✓ 400 L
- ✓ 500 L
- ✓ 600 L