

**MESCOLATORI PROFESSIONALI A FREDDO O CON CAMERA INTERMEDIA RISCALD.**

| Mescolatori Professionali a Freddo/Caldo per Miele con Fondo conico su Piedi saldati, Fiorettato realizzati con Tecnologia TIG | | | | | | | |
|--|-----------------|----------------------|-----------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------------|
| Articolo | Capacità lt. | MIELE Peso Kg. | Codice | Diametro (mm) | Altezza (mm) | Restist. (W) | Agit. Pot. (Kw) |
| Mescolatori fondo conico a Freddo <u>O con doppia fascia con resistore</u> su Piedi saldati Fiorettato lt. 120 con Agitatore a numero fisso (220V) | 120 | 160 | 38MES0120 | 460 | 710 | 1000 | 710 |
| Mescolatori fondo conico a Freddo <u>O con doppia fascia con resistore</u> su Piedi saldati Fiorettato lt. 220 con Agitatore a numero fisso (220V) | 220 | 300 | 38MES0220 | 570 | 850 | 2000 | 850 |
| Mescolatori fondo conico a Freddo <u>O con doppia fascia con resistore</u> su Piedi saldati Fiorettato lt. 500 con Agitatore a numero fisso (220V) | 500 | 710 | 38MES0500 | 750 | 1250 | 3000 | 1250 |
| Mescolatori fondo conico a Freddo <u>O con doppia fascia con resistore</u> su Piedi saldati Fiorettato lt. 800 con Agitatore a numero fisso (380V) | 800 | 1130 | 38MES0800 | 890 | 1250 | 4000 | 1250 |
| Mescolatori fondo conico a Freddo <u>O con doppia fascia con resistore</u> su Piedi saldati Fiorettato lt. 1250 con Agitatore a numero fisso (380V) | 1250 | 1775 | 38MES1250 | 1020 | 1500 | 5000 | 1500 |
| Mescolatori fondo conico a Freddo <u>O con doppia fascia con resistore</u> su Piedi saldati Fiorettato lt. 17000 con Agitatore a numero fisso (380V) | 1700 | 2414 | 38MES1700 | 1200 | 1500 | 6000 | 1500 |

NB Prezzo di Listino prevede: Mescolatore a freddo mono parete con Motoridutt. a giri fisso con pala ad elica Marina e quadro ON/OFF Motoridutt.

Caratteristiche:

Materiale 304 BA Interno e Fiorettato esterno

Piedi Saldati alti 400mm e scarico totale con Valvola inox

Motoriduttore con numero di giri fissi e dotato di 1 pala ad elica Marina

Optional: Aggiunta Seconda Elica Marina in acciaio inox 304

Optional: Sistema di regolazione elettr. del numero di giri del motoriduttore

Optional: Camera intermedia riscaldata con resistenza elettrica, con esterno coibentato e protetto con inox 304 BA fiorettao e quadro elettrico per termoregolazione del prodotto

Optional: Aggiunta Turboagitatore 1800giri/min

Esempi di Mescolatori

Mescolatore Standard con Motoriduttore e quadro elettrico



Mescolatore con doppia parete con resistenza per regolazione temperatura e Optional Turbo Agitatore



Dettagli dei Mescolatori

Sistema Agitazione, a destra per Motoriduttore con sistema ad Elica Marina e a Sinistra con agitatore Veloce 1800giri/min (Turboagitatore)



Sistema agitazione del

Sistema agitazione motoriduttore con Elica Marina

Controllo Temperatura con resistenze elettriche e sistema Avvio/Stop Misceleatore e Turbo Agitatore

