

**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

