

# Support Monte & Baisse adapté aux Bacs Europe 100, 200 & 300 L

Un seul poste de mélange pour plusieurs tailles de cuves

## Principaux avantages

- Machine complète sécurisée CE
- Monte et baisse vertical motorisé
- Gain de place
- Adapté aux différents volumes de bacs Europe (100, 200 & 300 L)
- Butée de position de cuve
- Différentes têtes de mélange adaptables



Tête RJD : rotor à jet directionnel, mélange, dissolution et suspension



Tête Y : rotor/stator, émulsion



Tête XE : défloculeuse puissante, dispersion, préparation d'épaississant



STARO 

## Caractéristiques principales

- Mélangeur ou disperseur avec têtes Ø85 à 170 mm
- Vitesse de rotation variable jusqu'à 3000 tr/min
- Relevage à vérin pneumatique ou électrique
- Equipé des sécurités de fonctionnement
- Armoire de puissance et commande intégrée
- Options : Démontage rapide arbre et tête de mélange, trémie adaptée aux produits mélangés, gestion de recettes...

## Applications

Mélange liquide-liquide, dispersion de poudres (farine, flocon, alginate, amidon, gomme...), dissolution (saumure, sirop, aromates, reconstitution de lait, boissons lactées...), réduction de particules tendres (tapenade, légumes...), réalisation d'émulsion...