

MELANGEUR A CUVE TOURNANTE

MCT LAZARETH

Construction normes alimentaires

UTILISATEURS

- Fabricants de prémix complets ou semi-complets pour la panification
- Fabricants de prémix intermédiaires
- Fournisseurs de mélanges technologiques
- Fabricants de produits diététiques
- Boulangeries industrielles



PRODUITS MELANGES

Tous produits alimentaires en poudre ou granulés :

Farine, semoule, céréales, sucre, sel, amidon, épices ...

PERFORMANCES

EFFICACITE

- Mélange constant et reproductible
- Homogénéisation optimale même à faible pourcentage
- Mélange doux, respectueux des produits
- Qualité constante du mélange sans altération des composants
- Temps de mélange court
- Conditionnement direct sous mélangeur sans démélange
- Fonctionnement non exothermique



HYGIENE - SECURITE

- Conception répondant aux normes alimentaires
- Vidange rapide et totale sans rétention dans le mélangeur
- Nettoyage simple
- Changement de recette sans pollution

FLEXIBILITE

- Charge partielle de la cuve, variable entre 25 et 100 %
- Possibilité d'adjonction de liquide pour mélange pâteux par rampe avec buses de pulvérisation



ENTRETIEN

- Très faible entretien, même en usage intensif
- Construction et conception longue durée - Usure réduite
- Faible consommation énergétique

LAZARETH

REFERENCES



Bariatix Europe - Bariatech

ENSEMBLIER INDUSTRIEL
SATIL
CONCEPT

GAMME STANDARD

Type	Capacité utile (litres)	Capacité totale (litres)	Spires	Puissance (kW)
MCT 10.1	100	150	1	1 - 2
MCT 20.1	200	280	1	2 - 3
MCT 50.1	500	700	1	4 - 7
MCT 100.2	1000	1400	2	5 - 10
MCT 150.2	1500	2100	2	6 - 12
MCT 200.2	2000	2700	2	7 - 15
MCT 300.2	3000	4200	2	10 - 20
MCT 400.2	4000	5300	2	12 - 25
MCT 500.2	5000	6900	2	15 - 30
MCT 600.2	6000	8000	2	20 - 40
MCT 800.2	8000	12000	2	25 - 50
MCT 1000.2	10000	15500	2	30 - 60



Spires tangentes au cône

Concepteur et fabricant du mélangeur MCT, nous pouvons adapter ce matériel selon votre besoin

CONSTRUCTION

Le mélangeur MCT se compose de :

- 1 cône à axe vertical équipé, en partie centrale, d'une couronne à billes (roulement de gros diamètre), qui permet de réaliser une rotation de la cuve à vitesse lente
- 1 vis de mélange tangente au cône et fixée sur un châssis fixe
- 1 vis de mélange à cœur

Les mouvements conjugués permettent d'obtenir un déplacement tridimensionnel du produit.

Le mouvement de mélange est de type orbital.

Construction

- Acier avec revêtement extérieur polyuréthane
- Inox décapé et passivé
- Étanchéité à la vidange par joint tournant breveté
- Conforme aux normes CE



MCT 400.2 en fabrication

OPTIONS

- Emoteur en admission ou en sortie
- Tamiseur en admission ou en sortie
- Système de pesage
- Sonde de niveau
- Grille crève-sac
- Hotte de dépoussiérage
- Châssis support
- Plateforme de chargement
- Tout degré de polissage du cône et des vis
- Conception ATEX

