

Homogénéisateur sous vide

Homogénéisateur sous vide

Mélangeur homogénéisateur sous vide

Fabricant : DMC

Modèle : T50 à T1000

Capacité : 50 à 1000 litres

Versions "boutons" ou "écran tactile"

Gamme :

Modèle	Volume	Puissance homogénéisateur	Puissance agitateur	Dimensions (Lxlxh)
DMC-T50	50L	2.2kW	0.18kW	1830x700x2350mm
DMC-T100	100L	5.5kW	1kW	2300x850x2700mm
DMC-T150	150L	5.5kW	2kW	2300x850x2700mm
DMC-T200	200L	5.5kW	2kW	2380x850x3090mm
DMC-T300	300L	6kW	3kW	2650x1000x3200mm
DMC-T500	500L	7.5kW	4kW	2800x1200x3500mm
DMC-T1000	1000L	9kW	5.5kW	3150x1550x4600mm

Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 316 poli miroir

Nettoyage de la cuve avec boule de pulvérisation positionnée sur le couvercle

Mélange avec système de palette contrarotative et racleur en PTFE

Système de levage mécanique du couvercle

Renversement de la cuve hydraulique pour faciliter le déchargement du produit fini

Pompe sous- vide à anneau liquide

Chauffage par résistances électriques placées sur le fond réglé par eau ou huile diathermique

Hublot et lampe pour inspection pendant la phase de mélange

Vacuum mixer homogenizer

Manufacturer: DMC

Model: T50 to T1000

Capacity: 50 to 1000 liters

« Button » or « touch screen » versions

Range:

Model	Volume	Homogenizer Power	Mixer Power	Dimensions (LxWxH)
DMC-T50	50L	2.2kW	0.18kW	1830x700x2350mm
DMC-T100	100L	5.5kW	1kW	2300x850x2700mm
DMC-T150	150L	5.5kW	2kW	2300x850x2700mm
DMC-T200	200L	5.5kW	2kW	2380x850x3090mm
DMC-T300	300L	6kW	3kW	2650x1000x3200mm
DMC-T500	500L	7.5kW	4kW	2800x1200x3500mm
DMC-T1000	1000L	9kW	5.5kW	3150x1550x4600mm

	FRM-007	Homogénéisateur sous vide	Fiche machine n°
	Indice D		DMC-TXX
	Page 3 / 11		Version : 1.1

Parts in contact with the product in mirror-polished AISI 316 stainless steel
Tank cleaning with spray ball positioned on the lid
Mixing with counter-rotating paddle system and PTFE scraper
Mechanical lid lifting system
Hydraulic tank tilting to facilitate discharge of the finished product
Liquid ring vacuum pump
Heating by electrical resistors placed on the bottom regulated by water or diathermic oil
Porthole and lamp for inspection during the mixing phase

Homogénéisateur sous vide

Grâce aux **turboémulsifiants** DMC, il est possible de produire des émulsions, des produits pour les soins de la peau et du corps, des soins capillaires, des gels, des crèmes, des revitalisants, du maquillage, du dentifrice, etc.

L'action combinée des aubes contrarotatives et de la turbine d'homogénéisation permet de créer d'excellentes émulsions en termes de dispersion, de brillance et de durée de conservation. Ils sont disponibles en différentes tailles de 2 à 2000 litres.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 316 poli miroir
- Nettoyage de la cuve avec boule de pulvérisation positionnée sur le couvercle
- Mélange avec système de palette contrarotative et racleur en PTFE
- Système de levage mécanique du couvercle
- Renversement de la cuve hydraulique pour faciliter le déchargement du produit fini
- Pompe sous- vide à anneau liquide
- Chauffage par résistances électriques placées sur le fond régulé par eau ou huile diathermique
- Verre de regard et lampe pour inspection pendant la phase de mélange

Homogénéisateur sous vide

Chaque turboémulsifiant peut être personnalisé pour mieux répondre aux différents besoins des clients.

Quelques options:

- Système de pesage
- Système de lavage avec système CIP
- Surveillance des données de production via un écran tactile à couleur
- Industrie 4.0 avec sa connexion au système de gestion du client
- Chauffage à vapeur
- Maintien constant de la température par PLC et vannes à commande automatique.

Homogénéisateur sous vide



Homogénéisateur sous vide



Homogénéisateur sous vide



Homogénéisateur sous vide



Homogénéisateur sous vide



Homogénéisateur sous vide

