

	Fiche machine n°	Mélangeur homogénéisateur sous vide	FRM-007
	DMC-TXX		Indice B
	Indice B		Page 1 / 8

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 lavage 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

	Fiche machine n°	Mélangeur homogénéisateur sous vide	FRM-007
	DMC-TXX		Indice B
	Indice B		Page 2 / 8

Vacuum mixer homogenizer

Manufacturer: DMC

Model: T50 to T1000

Capacity: 50 to 1000 liters

« Button » or « touch screen » versions

Range:

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

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

Mélangeur homogénéisateur sous vide



Mélangeur homogénéisateur sous vide



Mélangeur homogénéisateur sous vide



Mélangeur homogénéisateur sous vide



Mélangeur homogénéisateur sous vide



Mélangeur homogénéisateur sous vide

