

**FRM-007**Indice **D**Page **1 / 11**

MELANGEUR CREMES

Fiche machine n°

6161Version : **1.1**

Mélangeur crèmes

Fabricant : VMI Rayneri
Modèle : Trimix TXR120
Année : 1999
Matière : inox
Pour mélange et homogénéisation
Alimentation : 400 V 3-ph + T / 50 Hz

Cuve

Capacité utile 30 à 120 L
Pression de service : - 0,96 à +2 bar
Température de service : 120 °C
Double-enveloppe PS 6 bar maxi / TS max 140 °C / calorifugée

Agitation

Pale ancre avec racleur : 1,1 kW / 40 RPM
Agitation centrale : 1,5 kW / 120 RPM
Emulseur : 3 kW / 3000 RPM

Avec groupe de chauffe VMI Rayneri

Avec pompe Fristam FPE 721

Fondoir

50 L utile
Intérieur inox 316L
Extérieur inox 304L
Double-enveloppe eau
Température de service : 75 °C
Double-enveloppe PE 2 bar / T° max 90 °C
Agitation Dynabloc CB25DE

Documentation technique : disponible, détails sur demande
Conforme normes CE
Incoterm : EXW

Cream mixer

*Manufacturer: VMI Rayneri
Model: Trimix TXR120
Year: 1999
Material: inox
For mixing/homogenizing
Power supply: 400 V 3-ph + T / 50 Hz*

Tank

*Working capacity 30 to 120 L
Working pressure: -0,96 to +2 bar
Working temperature: 120 °C
Double-jacket: max working pressure 6 bar / max working temperature 140 °C / insulated*

Agitation

*Anchor vane with scraper: 1,1 kW / 40 RPM
Central agitation: 1,5 kW / 120 RPM
Emulsifier: 3 kW / 3000 RPM*

With VMI Rayneri heating unit

With Fristam FPE 721 pump

Melter

*Working capacity 50 L
Exterior 316L stainless steel
Interior 304L stainless steel
Double-jacket "water"
Working temperature: 75 °C
Double-jacket max pressure 2 bar / max temperature 90 °C
Agitation: Dynabloc CB25DE*

Technical documentation: available, details on request

EC standards' compliant

Incoterm: EXW

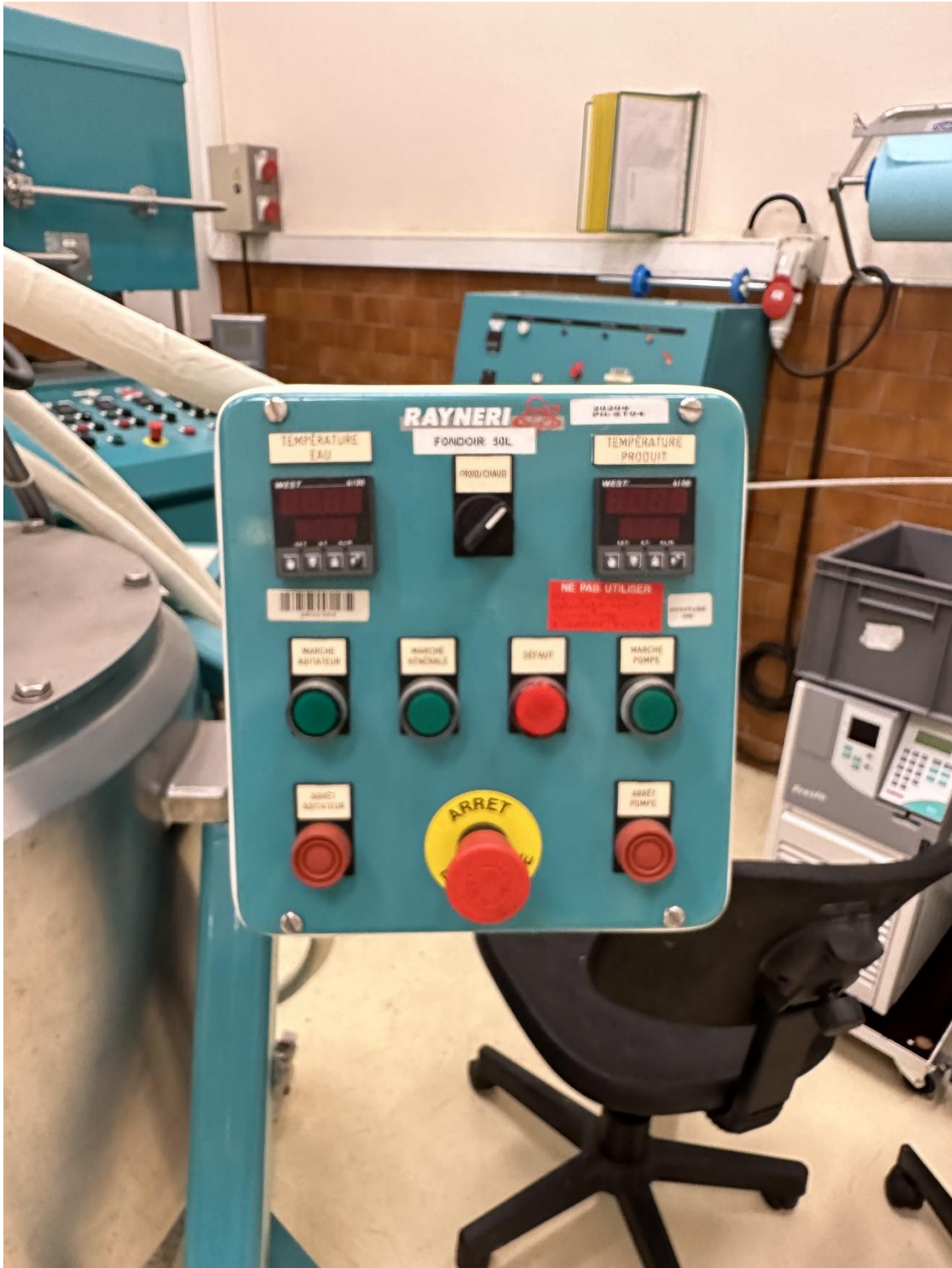
MELANGEUR CREMES



MELANGEUR CREMES

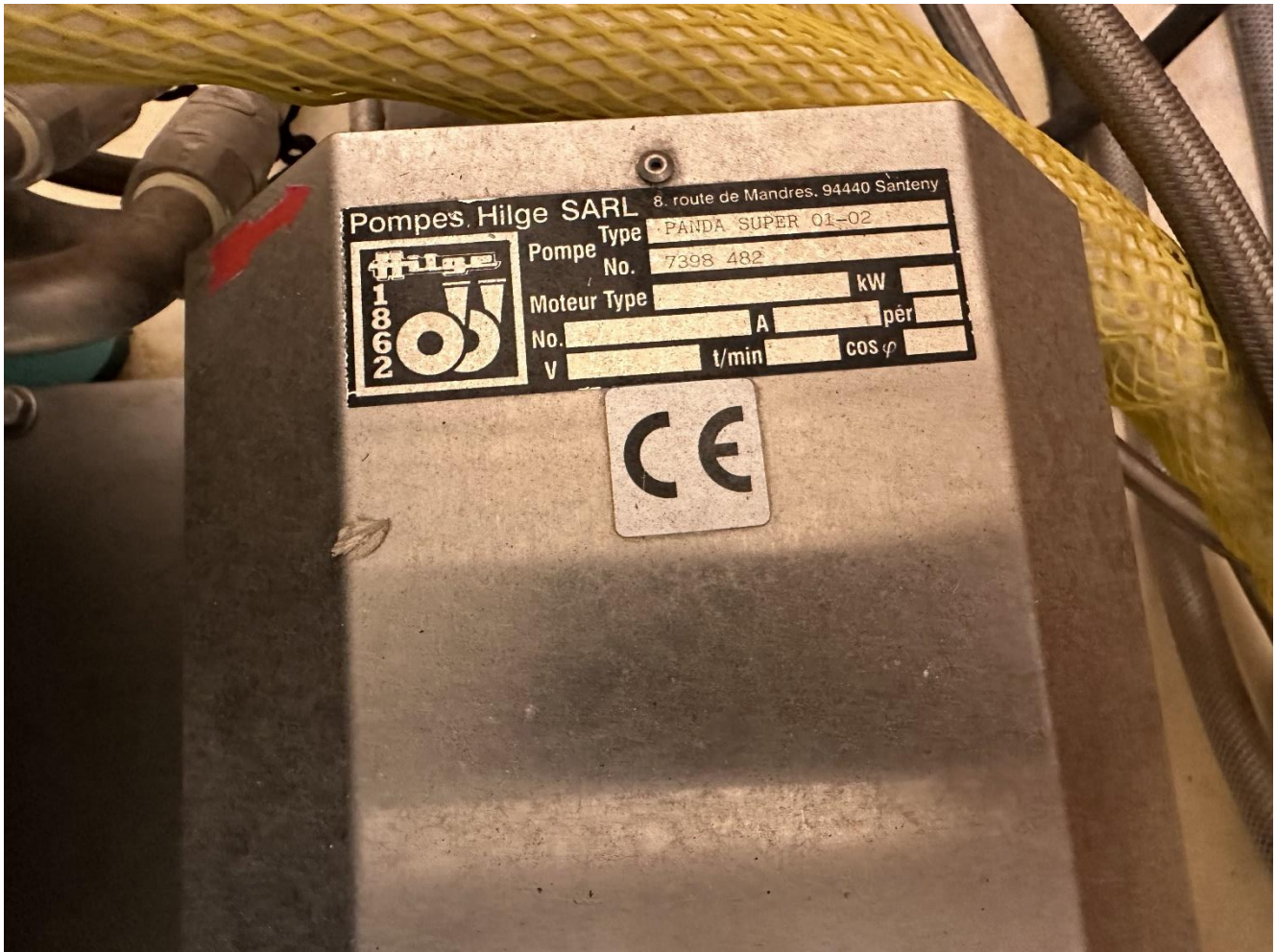






MELANGEUR CREMES







MELANGEUR CREMES



