

MEZCLADOR GIROSCÓPICO MELANGE 5L



El nuevo Melange 5L garantiza una mezcla perfecta para una amplia gama de productos.

Además, Melange 5L mezcla hasta 5 envases sin adaptadores.

Una ventaja adicional es el avanzado sistema de engranajes de transmisión directa con una relación de mezcla de 2:1 con fácil fijación. Melange 5L es muy fácil de usar y es extremadamente silencioso, lo que lo convierte en un producto ideal para distribuidores y laboratorios.

Melange dispone de certificado CE.

CARACTERISTICAS :

- Parada de emergencia: corta la alimentación del motor inmediatamente.
- Diseño de puerta corredera amplia para un acceso fácil y durabilidad sin esfuerzo.
- Bloqueo de seguridad manual de la puerta: la unidad no funcionará si la puerta está abierta.
- Interruptor de límite de la puerta para mayor seguridad.
- Robustez y durabilidad inigualables.
- Sencillez en el diseño y en la electrónica.
- Menor número de componentes.
- Requiere poco mantenimiento.

ESPECIFICACIONES :

Máx. altura envase	215 mm
Distancia mín. de sujeción	220 mm
Diámetro máximo envase	250 mm
Peso máximo envase	9 Kg
Tiempo (Min-Max)	1Lit.:1-3min
Cierre de platos	Manual
Temporizador	Mecánico (hasta 5 Min.)
Motor principal	0.25HP, 1425 rpm (230) o 1725 rpm (110)
Dimensiones (WxDxH)	560 x 625 x 596 mm
Peso Neto	59 kg



VELOX & COLORIS, S.A.

C. de la Riera de Fonollar, 23B
08830 Sant Boi de Llobregat-Barcelona/España
Telf. +34 93 637 56 55
www.velcoloris.com