

21-16-01: Emulgador de lotes al vacío

Fabricante: Koruma, Tipo: DISHO V140/160



Information

Emulgador de lotes discontinuo al vacío con rotor estator Disho. Adecuado para producir emulsiones y suspensiones en una amplia gama de viscosidades como mayonesa, salsas, aderezos, ketchup y productos para untar. Capacidad del depósito 160 L. Presión: vacío -1 bar. Material: acero inoxidable AISI316Ti. La tapa se abre neumáticamente. Sensor de presión y mirilla con luz en el tanque. Conexión de vacío con bomba de vacío SIHI (1,5 kW). Excepto embudos de polvo. Incluye lista de repuestos, esquema eléctrico y manual de usuario.

Información

Número de oferta	21-16-01
Fabricante	Koruma
Tipo	DISHO V140/160
Capacidad	160 litros
Año de construcción	1993
Número de serie	5.091
Energía	Homogenizer motor 11 kW – 2910 rpm - Top driven agitator (0,75 kW).
Estado de la máquina	Bueno
Dimensiones (L x A x A)	130 x 70 x 220 cm
Condiciones de entrega	FCA
Localización	Países Bajos