



In acciaio inox AISI 316L nelle parti a contatto prodotto e lucidati a specchio. Montati su colonna da banco con regolazione in altezza oppure da pavimento, con regolazione altezza vasca manualmente, mediante volantino o motorizzata. Riscaldamento con resistenze elettriche e olio diatermico. Agitazione prodotto a velocità regolabile agitazione con pale standard. Agitazione sul fondo o agitazione con caoalex, omogeneizzatore, pale raschianti, o modelli di pale su richiesta cliente. Coperchio normale in appoggio oppure a tenuta stagno con condensatore. Quadro elettrico, in acciaio inox, a norme CE in versione ATEX se richiesto dal cliente. Disponibili da 7 litri fino a 1000 litri di serie.



En acier inox AISI 316L pour les parties en contact du produit et polis à miroir. Montées sur statif à poser sur table avec hauteur réglable ou statif à plancher, avec régulation hauteur de la cuve, manuellement. Avec manivelle ou motorisés. Chauffage par thermoplongeurs électriques et huile diathermique. Agitation produit réglable en vitesse avec pales standard. Agitation sur fond cuve, Agitation avec caoalex, déflocouleur, pales raclantes ou autres types de pales, sur demande du client. Couvercle normale ou étanche avec condenseur. Armoire électrique en inox, aux normes de la CE, en version ATEX, sur demande du client. Disponible à partir de 7 litres jusqu'au 1000 litres.





Stainless steel ISI 316L with mirror polished parts in contact with product; Bench column with height adjustable manually or floor column with height adjustable manually through a wheel or motorized; Heating through electrical resistance and diathermal oil; Mixer with variable speed with standard blades mixer from the bottom; Mixer with caalex, homogeniser, scrapers or other types as customer required; Normal cover with manual opening; Sealed cover with condenser with pneumatic opening; Electrical panel in inox on CE standard with PLC and touch screen for parameter control; Available from 7 Liters until 1000 liters.

