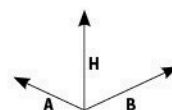




Made in Italy

## Mélangeurs à spirale avec bol amovible

# SILVER VE



| MODELE           | kW    | Kg   | VOLTAGE  | CUVE<br>[L] | AxBxH<br>[mm]  |
|------------------|-------|------|----------|-------------|----------------|
| SILVER VE 80     | 8.55  | 676  | 400/3/50 | 130         | 1100x1450x1700 |
| SILVER VE 120    | 8.55  | 690  | 400/3/50 | 170         | 1100x1570x1750 |
| SILVER VE 160 HD | 11.75 | 980  | 400/3/50 | 230         | 1250x1850x1900 |
| SILVER VE 200 HD | 11.75 | 1015 | 400/3/50 | 290         | 1250x1850x1900 |
| SILVER VE 250 HD | 15.75 | 1027 | 400/3/50 | 350         | 1350x2000x1950 |
| SILVER VE 300 HD | 18.75 | 1038 | 400/3/50 | 400         | 1350x2000x1950 |

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cuve, spirale, barreau de contraste en acier inoxydable

- Deux moteurs : 1 pour la spirale à 2 vitesses et 1 pour le bol à inversion le bol avec inversion

- Bouton d'inversion de la cuve

- Panneau de commande électromécanique avec 2 minuteries

Crochet électromagnétique pour le bol

- Pieds réglables en acier inoxydable

- Tableau électrique sous pression

Tête de mélange entraînée par un système hydraulique

- Barre de protection

## EN OPTION

Tensions spéciales

Sonde thermique

Racleur

Capuchon de vidange du bol

Vitesse de contrôle du bol et de la spirale

Panneau de contrôle PLC

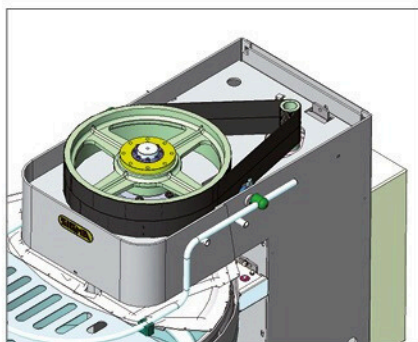
Écran tactile ou panneau de commande numérique

Version en acier inoxydable

Versions plus puissantes

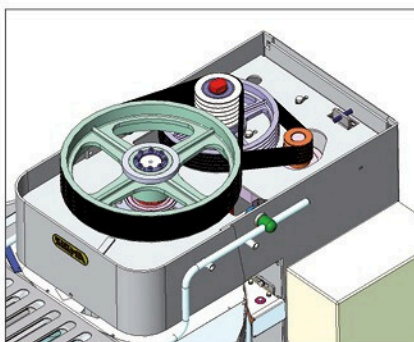
Outils spéciaux

## Transmission



Modèle standard (80-120)

Transmission standard



HD modèle (160-200-250-300)

Double transmission à usage intensif

## Control Panels



### ELECTRO-MECHANICAL

- 2 timers
- Automatic shifting from 1st to 2nd speed
- Selector for manual operation



### ÉCRAN TACTILE

- 3 modes de fonctionnement :
- Mode manuel
  - Mode automatique
  - Mode programme



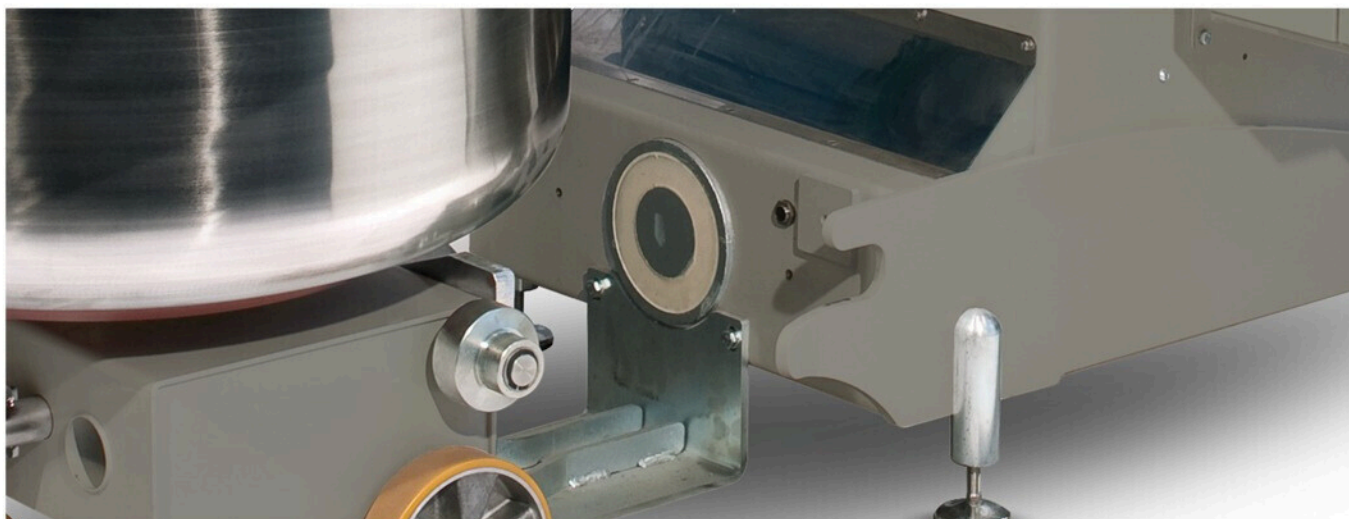
### DIGITAL

- Minuterie numérique
- Mode automatique
- Programmes personnalisables



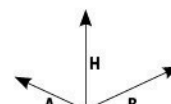
### MODE PLC

- Contrôle à distance
- Stocker et éditer des recettes
- Planifier la production
- Vérifier la séquence de travail
- Contrôler les paramètres de production en temps réel
- Prévenir les anomalies ou les temps d'arrêt
- Exécuter des contrôles prédictifs



Pendant le mélange, un système électromagnétique bloque fermement le chariot du bol.

## TIPPER



| MODEL         | kW  | Kg  | VOLTAGE  | DÉCHARGE | CAPACITÉ | AxBxH<br>CAPACITÉ<br>OUVERTE | AxBxH<br>CAPACITÉ<br>FERMÉ |
|---------------|-----|-----|----------|----------|----------|------------------------------|----------------------------|
|               |     |     |          | [H-mm]   | [kg]     |                              | [mm]<br>[mm]               |
| SINGLE TIPPER | 2.2 | 480 | 400/3/50 | 1200     | 400      | 3050x1480x2100*              | 3050x1480x1160             |

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Structure en acier électrosoudé
- Système de double basculement à pivotement horizontal
- système à pistons indépendants
- Plaque de support en acier inoxydable
- Anneau de protection de sécurité
- Double commande gauche et droite
- Tableau de commande hydraulique latéral

### EN OPTION

- Tensions spéciales
- Ajustement différent des bols
- Goulotte téflonnée