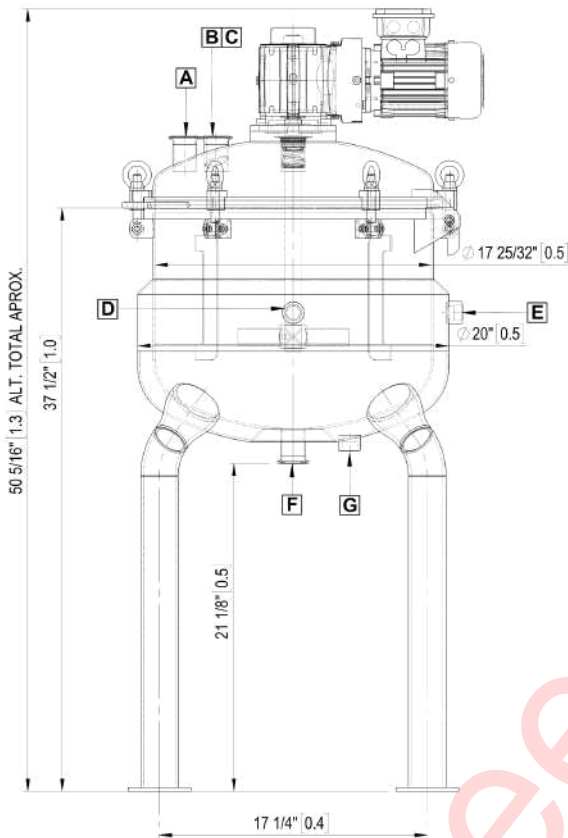




TANQUE MEZCLADOR CAP.: 42 L. (CON CAMISA PARA CALENTAMIENTO)

Útil en la industria alimentaria, cosmética o química en general, para mezclar productos líquidos o semi-viscosos como: jarabes, jugos, lociones, cremas, alcohol en gel, etc.



Diseñado y construido con procedimientos ASME. en acero inoxidable T304.

Acabado tipo sanitario.

Tapa abatible con prensas y bisagra para apertura rápida.

Chaqueta para calentamiento a base de vapor, para una presión máxima de 2 kg/cm².

Sistema de agitación de flujo turbulento a base de paletas, baffles, sello mecánico y motorreductor con opción a configurar su velocidad con ayuda de un variador de frecuencia.

Altura optima que facilita la operación del equipo.



CUADRO DE BOQUILLAS

MARCA	CANT.	CUELLO		
		DIÁMETRO	TIPO	SERVICIO
A	1	1 1/2"	FERRULA	DISPONIBLE.
B	1	1 1/2"	FERRULA	DISPONIBLE.
C	1	1 1/2"	FERRULA	DISPONIBLE.
D	1	3/4"	M. COPLE	ENTRADA VAPOR.
E	1	3/4"	M. COPLE	ENTRADA AGUA.
F	1	1 1/2"	FERRULA	SALIDA PRODUCTO.
G	1	3/4"	M. COPLE	SALIDA CONDENSADOS.