



DS 4 HD

Turboemulsore

Il miscelatore DS 4 Heavy Duty è adatto a emulsionare, omogeneizzare e miscelare fino a 10 litri di sostanza. E' particolarmente indicato per gel, liquidi e creme che richiedono una lunga lavorazione, non adatta al miscelatore DS 3.

Il motore è in grado di sviluppare fino a 7500 giri nominali al minuto. Il numero di giri è riportato sul display frontale della macchina. Tutte le parti immerse sono realizzate in acciaio inox o in materiale approvato FDA.

Il miscelatore DS 4 HD ha di serie in dotazione 4 testine in acciaio adatte alla emulsione, frammentazione, miscelazione ed omogeneizzazione. L'altezza della testa del turbo-emulsore è regolabile elettricamente tramite appositi pulsanti sul pannello comandi frontale. Il sistema di attacco dell'albero miscelante permette un facile smontaggio e pulizia dell'attrezzatura.

QUANTITÀ IN LOTTI	VELOCITÀ REGOLABILE rpm	CONSUMO ENERGIA kW	ALIMENTAZIONE V	DIMENSIONI LXWXH cm	PESO kg
12	8000	0,25	110/230 Single Phase	32x53x97	30