



VASCA MISCELATRICE da abbinare ai nostri dosatori
(singoli o multipli)

MIXING TANK to be jointed to our filling units

BAC DE MELANGE à coupler avec nos doseurs



VASCA MISCELATRICE in acciaio inox A304 - ideale per la continua miscelazione del prodotto durante la fase di pre-dosaggio e dosaggio :

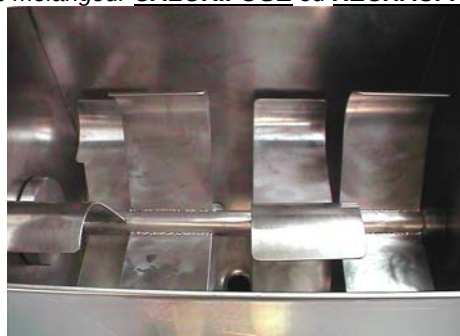
- completamente realizzata in acciaio INOX A304 (A316 a richiesta);
- Dimensioni vasca di miscelazione :
con capacità **90 LT.** = 400 x 650 x h. 500 mm.
con capacità **120 LT.** = 400 x 800 x h. 500 mm.
- Variatore di velocità (380V - 50 Hz.)
- **Pannello elettrico** in acciaio inox IP66
- Pale speciali per la miscelazione dei prodotti
- Albero e pale in acciaio inox
- Coperchio con micro di sicurezza
- **Basamento** in acciaio inox con: n° 2 ruote girevoli con freno e n° 2 ruote girevoli normali
- Valvola a sfera DN50 sul fondo per lo scarico del prodotto
- Valvola a sfera DN50 da collegare al dosatore
- Tubi con raccordo sui prodotti
- *Possibilità di esecuzione speciali a richiesta: con capacità superiori, con pale speciali di miscelazione a seconda del prodotto; altezze basamento variabili secondo esigenze.*
- *Possibilità di esecuzione con VASCA MISCELATRICE COIBENTATA oppure RISCALDATA*

Aisi 304 stainless steel MIXING TANK - ideal for the continuous mixing of the product during the pre-filling phase and filling phase :

- entirely executed in AISI 304 stainless steel (A316 upon request);
- Dimensions of the mixing bowl :
with volume **90 L.** = 400 x 650 x h. 500 mm.
with volume **120 L.** = 400 x 800 x h. 500 mm.
- Adjustable speed drive unit (380V - 50 Hz.)
- Stainless steel **electrical panel** with protection degree IP66
- Special mixing blades
- Stainless steel shaft and blades
- Lid with safety micro-switch
- Stainless steel **base** with: n° 2 wheels with brakes and n° 2 turning wheels
- Ball-valve DN50 on the bottom in order to drain the product
- Ball-valve DN50 to be connected to the filling units
- Connection flexible pipes for product transferring
- *Possibility of special executions upon request: with bigger volume, with special mixing blades according to product; height of the supporting base can be changed according to exigencies.*
- *Possibility to execute the MIXING TANK with INSULATION or with HEATING SYSTEM.*

BAC MELANGEUR en acier inox - approprié pour le mélange continu de produits avant et pendant le dosage des mêmes :

- tout à fait réalisé en acier inox A304 (A316 sur demande);
- Dimensions du bac de mélange :
avec capacité **90 L.** = 400 x 650 x h. 500 mm.
avec capacité **120 L.** = 400 x 800 x h. 500 mm.
- Variateur de vitesse (380V - 50 Hz.)
- **Armoire électrique** en acier inox avec degré de protection IP66
- Pales spéciales de mélange
- Arbre et pales en acier inox A304
- Couvercle avec micro de sûreté
- **Bâti** au sol en acier inox avec: n° 2 roues avec frein et n° 2 roues pivotantes
- Vanne à bille DN50 sur le fond pour le décharge du produit
- Vanne à bille DN50 à brancher au doseur
- Tuyaux flexibles de raccordement
- *Possibilité d'exécutions spéciales sur demande : avec capacités plus importantes, avec pales de mélange spéciales selon le produit à mélanger ; hauteur du bâti de support variable selon exigences.*
- *Possibilité d'exécution du bac mélangeur CALORIFUGE ou RECHAUFFE.*



ESEMPI di PALE DI MISCELAZIONE - Examples of MIXING BLADES - Exemples of PALES de MELANGE

G.S. ITALIA S.r.l. - Via Stelvio, 193 - 21050 MARNATE (VA) - Italy

Tel. ☎ (+39) 0331 389142 - Fax 📠 (+39) 0331 389143 - E-mail: info@gsitalia.com - Http://www.gsitalia.com