

VITALI & CAUCIA



ELECTRONIC COCOA LIQUOR HOMOGENEISER V&C

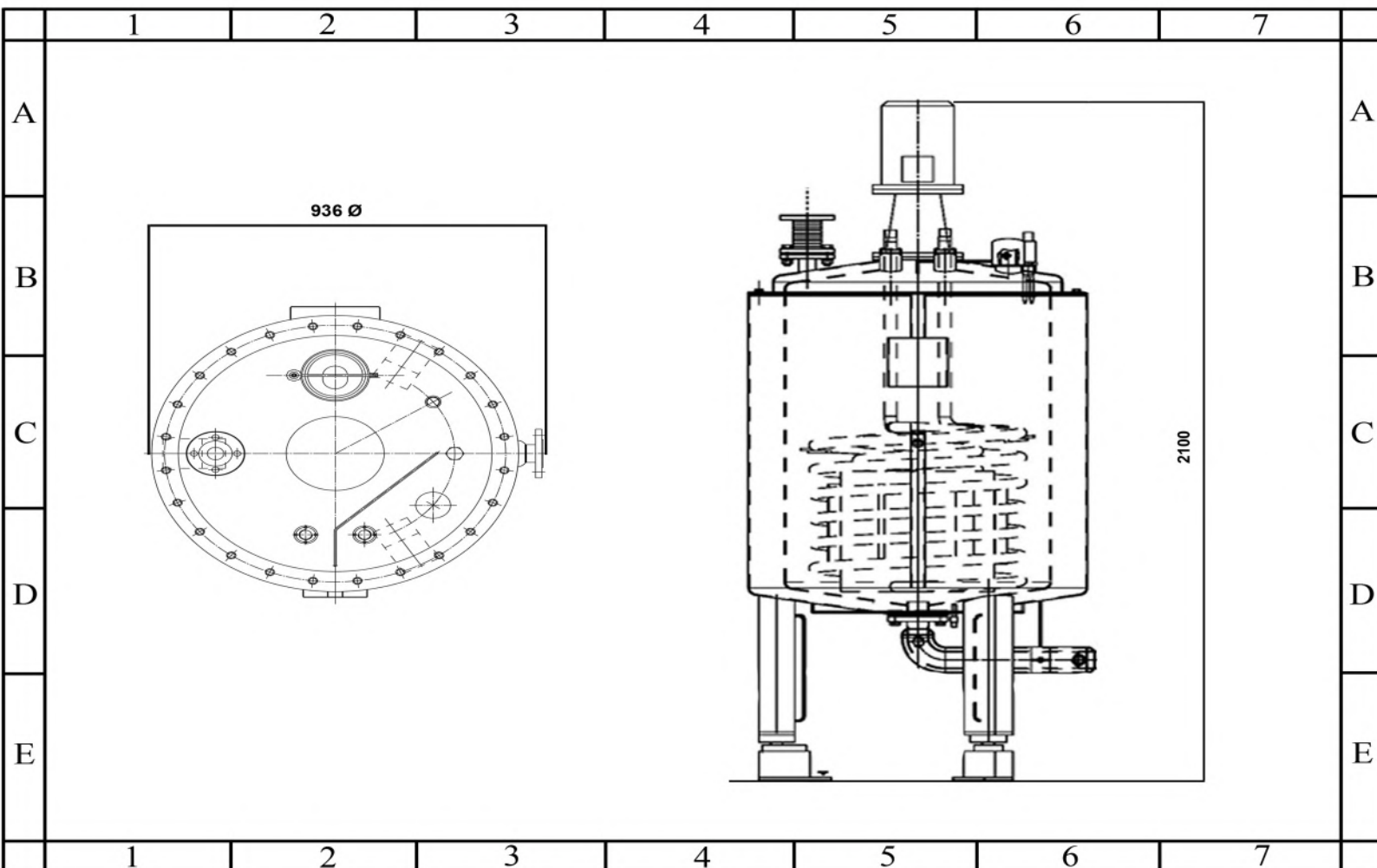


**Omogeneizzatore Elettronico per il riscaldamento, la omogeneizzazione
e la pesatura del liquore di cacao**

Electronic cocoa Homogeneiser to heat, homogenise and weigh cocoa liquor

**Homgénéisateur Eletronique pour le réchauffement, la homogénéisation
et le pesage de la liqueur de cacao**

**Homogeneizador Electrónico para la calefacción, la homogeneización
y el pesaje del licor de cacao**



Caratteristiche Tecniche

Funzioni:

- Per riscaldare, omogeneizzare, e pesare il liquore di cacao prima di essere caricato nella pressa.

Costruttivi dati:

- Serbatoio in acciaio inox su celle di carico.
- Omogeneizzatore coibentato per evitare perdite di calore.
- Giunto elastico carico prodotto installato nella parte superiore per il collegamento dal Tank all'omogeneizzatore.
- Giunto elastico installato nella parte inferiore per collegare omogeneizzatore alla pompa di carico pressa
- Sonda di sicurezza di massimo livello.
- Coperchio superiore del serbatoio da aprire per la eventuale manutenzione o di ispezione.
- Riscaldamento mediante vapore.
- Regolazione di vapore automatico, con sonda per controllare della temperatura del prodotto.
- Serpentina interna in acciaio inox per il riscaldamento prodotto
- Potenza installata: n. 1 motore 4 kW.