

HAVANTEC

FOOD EQUIPMENT



Havantec Lint menger

Dankzij jarenlange ervaring in de voedingsmiddelenindustrie en de machinebouw is de Havantec Lintmenger uitgegroeid tot een betrouwbaar onderdeel van het productieproces. De Havantec Lintmenger is leverbaar in de uitvoeringen 300, 600 en 1000 liter. De Lintmenger bestaat uit een U-vormige horizontale kuip en speciaal ontworpen dubbele lint mengarmen binnenin. De Lintmengers zijn gebaseerd op een beproefde constructie dat zorgt voor een snelle, efficiënte menging. De afmetingen en configuratie van de linten zijn zorgvuldig uitgebalanceerd om een verplaatsing van materiaal te voorzien in de kuip en geeft een snelle product ontlading. Zelfs mengen in minder dan 2 minuten. Havantec Lintmengers voor delicate, maar effectieve menging van soorten van droge producten, zoals o.a. kruiden, ingrediënten, poeders, salades.

Snelle en zeer effectieve afvoer

Havantec Lintmengers bieden een zeer snelle ontlading met minimale resten van de producten tussen de onderdelen.

Programmeerbare bediening

De Havantec Lintmengers zijn programmeerbaar en hebben een kleuren Touch-screen voor gebruiksvriendelijke bediening. De software maakt het mogelijk om mengprogramma's aan te maken en op te slaan, met in te stellen waarden als mengtijd, vacuüm, snelheid en eventueel temperatuur.



Technische gegevens

Type	Vermogen	Afmetingen (mm)	Gewicht (kg)
RM 300 L	5,5 kW	1900 x 670 x 1740	640
RM 600 L	7,5 kW	2250 x 830 x 1850	940
RM 1000 L	11,0 kW	2610 x 950 x 2020	1280

MASSOO bvba
Sint-Jorisstraat 90a
8730 Beernem, België
0032 472 320 121
www.massoo.be