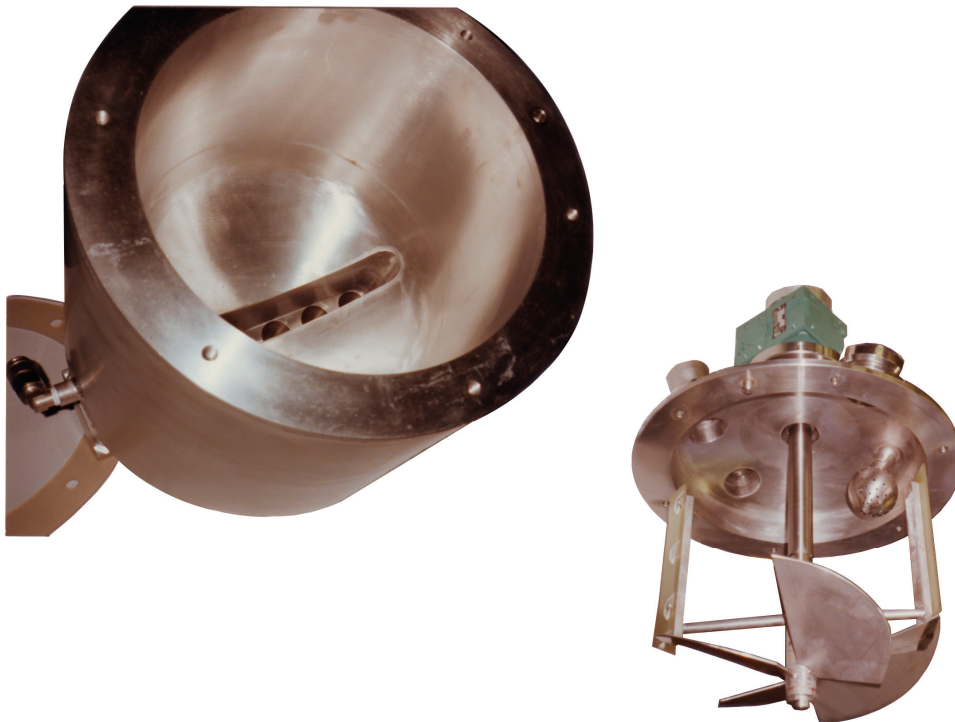


TREMIE D'AGITATION

REALISATION SPECIALE SELON VOS BESOINS

L'exemple ci-dessous a été étudié et réalisé pour l'agitation d'une pâte fromagère.



Trémie à double enveloppe et circulation d'eau chaude.
Raclage des parois par raclette flottante.
Gavage du produit en partie basse par système presse purée.
Sortie d'agitateur par garniture mécanique
Divers piquage SMS en partie haute pour le lavage en place
Prise de température et sonde de niveau.
Conception et construction de l'ensemble très alimentaire, pas de zone de rétention.