

MÉLANGEURS HORIZONTALS (RUBANS, SOC DE CHARRUE...)



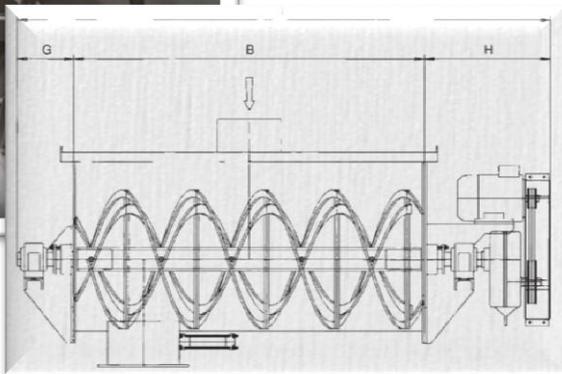
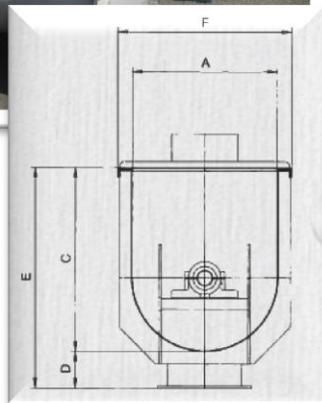
Recommandés pour les mélanges rapides et précis.

Le rotor est constitué de spirales inversées assurant un mouvement de va-et-vient rapide aux produits à mélanger.

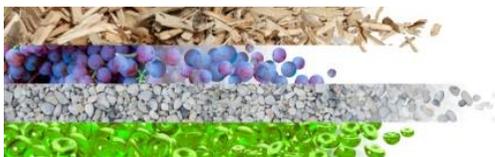
Ces mélangeurs peuvent être équipés :

- d'une rampe de pulvérisation
- d'une double enveloppe (chauffage ou refroidissement).

La vanne de vidange peut être positionnée à la demande vers le centre ou à l'extrémité de l'appareil et commandée par levier, par volant ou par vérin.



Capacités utiles (L)	100	200	400	600	800	1000	1500	2000	3000	4000	5000
DIMENSIONS (mm)											
A	400	500	600	800	900	800	1000	1100	1200	1300	1500
B	1000	1000	1500	1250	1500	2000	2000	2000	2500	2700	2700
C	550	650	750	940	1050	940	1200	1300	1400	1500	1750
D	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
E	850	950	1050	1240	1350	1240	1500	1600	1700	1800	2050
F	500	620	720	920	1040	920	1180	1280	1385	1500	1600
G	230	240	240	250	270	270	270	270	290	350	450
H	500	530	530	610	680	680	680	750	770	900	1100
I	1730	1770	2270	2110	2450	2950	2950	3020	3560	3950	4250
Puiss. moteur (kW)	1,5	2,2	3,0	4,0	5,5	5,5	7,5	9,0	11,0	15,0	18,5



CORNELOUP

ZI du moulin – Boulevard Jean Monnet

69490 PONTCHARRA SUR TURDINE – France

Tél. +33 (0)4 74 10 85 40 – Fax +33 (0)4 74 63 66 74

commercial@corneloup.com

www.corneloup.com