

UNITÉ D'ENROBAGE SKDX

Ensemble cuve de préparation et cuve de stockage pour dosage en continu de sauce aromatique avec poudres aromatisantes

- Débit suivant modèle de 25 à 1200 l/h.
- Équipement complet livré sur Skid avec armoire de pilotage.

Le **Skid SKDX** fait partie intégrante de la station d'enrobage au même titre que le tube enrobeur TUX et le doseur de poudre DDX. C'est l'**élément indispensable à la préparation et au dosage du mélange aromatique**.

La cuve de préparation permet le **mélange dans l'huile des poudres d'arômes** mais aussi des **pâtes plus visqueuses** de type pâtes d'arachides. La cuve de stockage assure le maintien du mélange homogène et le dosage en continu par l'intermédiaire d'une pompe doseuse volumétrique et d'une pompe centrifuge.

Avec sa conception innovante installée sur un Skid mono-châssis et pilotée par écran automate, **cette solution innovante répond aux nouvelles contraintes de production**.



Dimensions standard

Référence	Capacité cuve préparation - stockage	Dimensions hors tout en mm	Débit pompe dosage	Puissance élec.
SKDX-2300	200 litres - 300 litres	L 2450 x l 1600 x H 2200	25 - 250 litres/h	7 kW/400 V
SKDX-3450	300 litres - 450 litres	L 2650 x l 1860 x H 2330	100 - 1100 litres/h	8 kW/400 V
SKDX-6610	660 litres - 1000 litres	L 3270 x l 2100 x H 2800	100 - 1500 litres/h	10 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

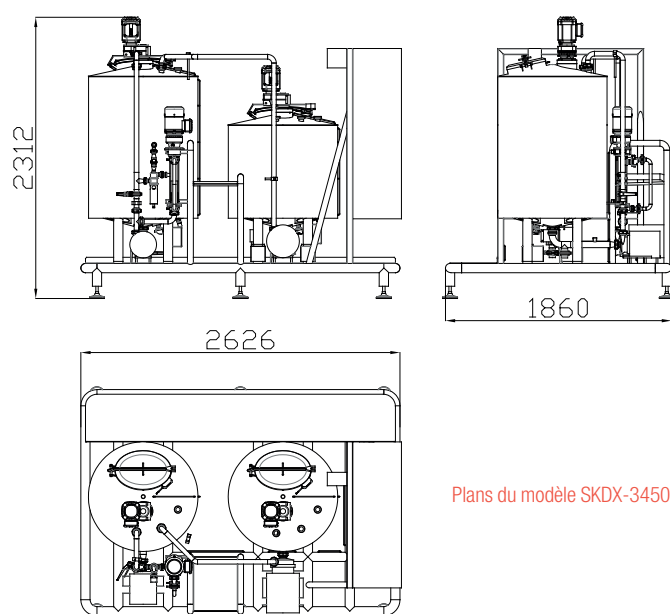
CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL AU +33 (0)2 51 41 18 08

Fax : +33 (0)2 51 41 16 17 - contact@immequip.fr - www.immequip.com

IMMEQUIP engineering - ZI St Denis Les Lucs - 85170 ST DENIS LA CHEVASSE - FRANCE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE SKDX-3450

- Châssis tubulaire Ø 76 mm inox 304 l monobloc.
- Cuve de préparation 300 litres utiles calorifugée, équipée d'un agitateur disperseur à vitesse variable.
- Pompe centrifuge inox pour transfert sur cuve de stockage.
- Cuve de stockage 450 litres utiles calorifugée, équipée d'un agitateur à vitesse lente variable.
- Pompe centrifuge inox pour recirculation continue du mélange.
- Pompe doseuse type volumétrique pour dosage en continu.
- Cuves maintenues en température par panneaux chauffants électriques en standard.
- Armoire électrique de commande intégrée.
- Contrôle et pilotage des différentes phases Process par écran HMI tactile.
- Vanne 3 voies et capteur de pression sécurité.
- Tension 400 Volts (+5 / -10 %) TRI + terre 50/60 Hz.
- Puissance 8 kW selon modèle.
- Options disponibles sur demande : double enveloppe à circulation eau chaude, chauffage par thermoplongeur électrique, cuve de préparation sur pesons.



Plans du modèle SKDX-3450

DOSAGE DE SAUCE EN CONTINU**CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL AU +33 (0)2 51 41 18 08**Fax : +33 (0)2 51 41 16 17 - contact@immequip.fr - www.immequip.com

IMMEQUIP engineering - ZI St Denis Les Lucs - 85170 ST DENIS LA CHEVASSE - FRANCE

