

MACHINES



MELANGEUR

Le mélangeur à palettes SOTRAMET est conçu pour homogénéiser des produits farineux et poudreux dans l'industrie alimentaire humaine et animale auxquels une quantité limitée de liquides peut être ajoutée.

Propriétés:

- Temps de mélange et de déchargement court
- Excellent taux d'homogénéité
- Faible niveau de bruit et de vibrations
- Haute performance et longue vie grâce à des roulements à faible usure
- Trappe de vidange pneumatique
- Dimensions compactes
- Charges jusqu'à 6000 litres
- Faible consommation d'énergie



NETTOYEUR

Le nettoyeur est destiné au pré-nettoyage de tout produit sec (sécurité réception). Situé à l'entrée d'une installation, cette machine permet d'éliminer tout corps étranger pouvant être contenu dans les céréales et autres matières premières.

En effet, le nettoyeur est constitué d'un tambour rotatif maillé permettant le passage des produits et matières premières et extraire les produits de gros calibres vers l'extérieur à l'aide des spires intégrées dans le tambour.