



DiESSE



I dissolutori e fusori modello DI ESSE sono apparecchi adatti a operazioni semplici di mescolazione e riscaldamento.

I prodotti che possono trattare sono i seguenti :

DI ESSE (dissolutori)

Shampoo, bagno schiuma, collirio, sciroppi, sospensioni, ecc.

Di Esse (fusori)

Cere, grassi, olii vegetali, acqua, ecc.

Fabbricazione in acciaio inox AISI 304 o 316. (optionals)

Fondo inclinato o bombato a scarico totale del prodotto.

Intercapedine per riscaldamento e raffreddamento del prodotto.

Valvola a sfera per scarico prodotto.

Chiusura in due semi metà con sistema antigoccia.

Gruppo di riscaldamento con riciclo attivo e pompa.

Indicatore di temperatura prodotto e intercapedine digitale.

Agitazione lenta con pala multipla e rompionda.

Agitazione a turbina con turbina a semplice o doppio effetto o con applicazioni

speciali per i differenti impieghi.

Capacità da 5 a 5000 litri.

Riscaldamento con resistenze elettriche o vapore.

Optionals

Celle di carico per la pesatura.

CIP di lavaggio interno. Acciaio inox AISI 316.

Regolazione elettronica della velocità di agitazione. Apparecchio costruito a norme G.M.P.

Isolamento intercapedine.

Ruote con freno di sicurezza. Riscaldamento con vapore.

Fondo bombato.



Vapor or electric melting machine with: Internal cleaning system, and Weighing system with loading cells. Depression loading system or powder/liquid transferring system.

The dissolvers and heater "DI ESSE" models are machines applicable to simple mixing and heating functions.

The products that these machines can process are the following:

DI ESSE: shampoo, body soap, eye drops (collyre), syrups, suspensions and more.

Di Esse: waxes, fat, vegetal oil, water and more

Machines built with INOX steel AISI 304 or 316 (Optional).

Bottom of the tank enlarged or slightly leaning to ensure a total output of the final product.

Presence of cavity for heating and cooling the product.

Spherical valve for the output of final product.

Closing system at two sides with anti dropping system.

Heating system with active recycle and pump.

Digital thermometer to measure the temperature of the machine cavity and the product. Slow mixing system with multiple blades and "rompionda".

Mixing system with turbine or double effect turbine or any other special application. Capacity from 1.320 to 1,320.860 U.S. Gallons (5 to 5000 Litres).

Vapor or electric resistance heating system.

OPTIONALS

Weighing system with loading cells. Internal washing system (CIP).

Built with INOX steel AISI 316. Electronic speed control for mixing. Machine built as per G.M.P. norms.

Isolation of machine cavity.

Wheels with safety break. Vapor heating system. Bottom tank enlarged.

Modello	Larghezza	Altezza	Profondità	Cap. Total:	Peso	KW Tot.
15	600	1000	500	20	70	3
25	700	1300	550	35	80	5
50	800	1400	600	70	90	6,5
100	900	1500	700	135	120	7,5
150	1000	1600	750	190	150	9
250	1100	1800	800	298	180	10,5
350	1200	1900	850	410	205	15
500	1300	2000	950	580	280	20
750	1350	2300	1200	850	370	26
1000	1400	2500	1500	1200	550	32
2000	1500	3000	1800	2400	950	50



Multiagency S.r.l.

Sede Legale - Via Manara, 51 - 27051 Cava Manara - PV - Italia

Tel +39 0382552007 - Fax +39 0382552007 - Skype multiagency

E-mail info@multiagency.it - Web www.multiagency.it - www.laborall.it



Multiagency

one partner, many solutions