

Tamiseurs vibrants à nutation VTS

Large gamme d'applications pour le tamisage de produits secs et humides

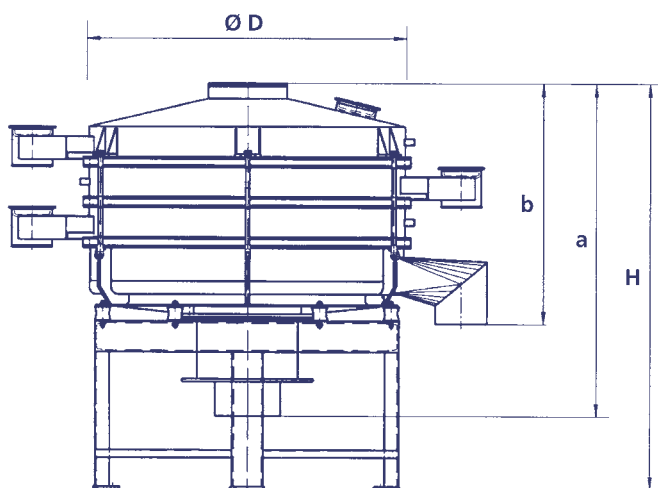


Tamiseurs vibrants à nutation VTS pour des applications pratiquement illimitées.

Les tamiseurs de la série VTS permettent une préparation rentable de pratiquement toutes les matières en vrac de granulométrie fine, moyenne et grossière.

Le tamiseur VTS est également idéal pour le tamisage des matières humides.

La qualité de tamisage et le débit peuvent être adaptés facilement aux besoins spécifiques en ajustant le mouvement vibratoire.



Applications très variées

- Tamisage de matières sèches et humides
- Classification jusqu' à 4 fractions
- Evacuation de l'eau
- Evacuation de la poussière
- Tamisage de protection et de contrôle

Caractéristiques

- Système modulaire pour des modèles parfaitement adaptés aux besoins spécifiques
- Grande souplesse d'adaptation au produit
- Système de nettoyage par balles ou par ultrasons
- Longue durée de vie des tamis
- Remplacement facile et rapide des tamis
- Etanchéité à la poussière et à l'eau
- Faible consommation d'énergie
- Faible sollicitation des fondations

Types	VTS 600	VTS 800	VTS 950	VTS 1200	VTS 1400
Ø D mm	600	800	1000	1200	1427
Surface de tamisage/étage m ²	0,28	0,5	0,7	1,1	1,59
Puissance installée KW	0,3	0,55	1,1	1,6	2,2
Poids kg (sans structure support)					
1 étage	140	200	280	340	555
2 étage	152	220	320	380	625
3 étage	160	240	360	420	695
Dimensions mm	H / a / b	H / a / b	H / a / b	H / a / b	H / a / b
1 étage	938 / 730 / 380	1068 / 772 / 428	1065 / 787 / 373	1268 / 985 / 628	1330 / 999 / 485
2 étage	1016 / 808 / 458	1205 / 909 / 565	1180 / 902 / 488	1425 / 1142 / 785	1469 / 1138 / 624
3 étage	1094 / 886 / 536	1342 / 1046 / 702	1295 / 1017 / 603	1580 / 1299 / 940	1608 / 1277 / 763

Modèles

- Avec ou sans capot
- Versions avec capot rabatable
- Fixations rapide
- Modèles de un à trois étages
- Exécution de qualité supérieure pour l'industrie pharmaceutique et des denrées alimentaires
- Avec décolmatage par balles
- Avec buses d'injection
- Certification ATEX



Tamiseur VTS à ultrasons

A côté du nettoyage très efficace par balles du tamis, le décolmatage à ultrasons permet un tamisage durable et efficace avec des mailles très fines.



Système chauffant pour chocolat liquide

Les modèles VTS chauffants sont également utilisés dans le tamisage de protection du chocolat liquide et des pâtes de cacao. Le système chauffant est maintenu dans ce but à une température définie, afin d'éviter que la masse fondue ne se solidifie.



Allgaier Process Technology GmbH

Ulmer Straße 75
73066 Uhingen
Allemagne
Téléphone: +49 7161 301-353
Fax: +49 7161 34268
process-technology@allgaier.de
www.allgaier.de

Sociétés de production:

Mogensen GmbH & Co. KG

Kronskamp 126
22880 Wedel
Allemagne
Téléphone: +49 4103 8042-0
Fax: +49 4103 8042-40
info@mogensen.de
www.mogensen.de

Fredrik Mogensen AB

Sveavägen 26
54421 Hjo
Suède
Téléphone: +46 503 3234-0
Fax: +46 503 13878
info@mogensen.se
www.mogensen.se

Allgaier Mogensen S.A.U.

C/ Téllez, 24 - Oficina 4A
28007 Madrid
Espagne
Téléphone: +34 91 5776277
Fax: +34 91 5757495
info@almo.es
www.almo.es