

توربو میکسر Turbo Mixer Model: NARYA-LTM 2000

معرفی دستگاه:

دستگاه توربو میکسر برای مخلوط نمودن و همگن سازی انواع پودر در حالت خشک و تر، با اندازه دانه های متفاوت و دانسیته های متفاوت بکار می رود. چرخش محفظه به صورت اوربیتال فضایی انجام می گیرد و این نوع حرکت این امکان را فراهم می سازد که همگن سازی مواد در سه جهت و در کمترین زمان و به بهترین نحو صورت پذیرد.

کاربرد دستگاه:

- مخلوط کردن مواد در حالت خشک و تر
- مخلوط کردن مواد به خصوص در حالتی که دارای چگالی های متفاوتی می باشند
- مخلوط کردن مواد با اندازه ذرات متفاوت
- قابلیت ساخت در مقیاس صنعتی (افزایش ظرفیت تا ۲۲۰ لیتر)

مشخصات فنی:



#	مشخصات	شرح
۱	مدل	NARYA-LTM 2000
۲	برق ورودی	220 VAC
۳	موتور	0.18 KW
۴	سرعت	۱ - ۶۰ سیکل بر دقیقه
۶	سیستم کنترل	تنظیم زمان و سرعت
۷	ظرفیت	۲ لیتر (**)
۱۰	ابعاد دستگاه (Cm)	عرض ۴۸، طول ۶۸، ارتفاع ۳۷
۱۱	وزن دستگاه	۷۰ کیلوگرم

**ظروف با اشکال، ظرفیت ها و مترتال ها ی مختلف تا ۲ لیتر در دستگاه جایگذاری می شود.

