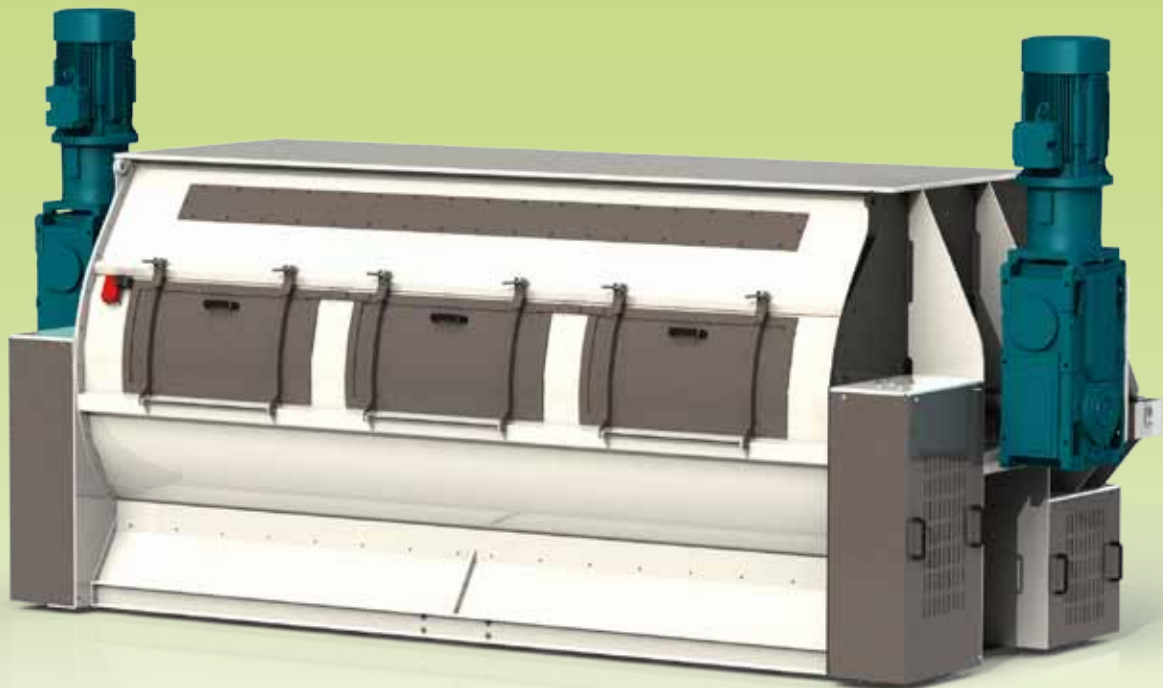




&

Mélange & Enrobage



Mélangeurs par lot à ruban MH



Ce type de mélangeur est destiné à mélanger en discontinu des produits en poudre tels que farines d'aliments du bétail, composés minéraux et prémix, pailles, fourrages, insecticides, etc... avec ou sans adjonction de liquides.

Il assure la meilleure homogénéité dans le temps le plus court.

Le rotor est constitué par 2 doubles-spires concentriques à pas inversé qui projettent, en les croisant, les matières à mélanger.

Pour obtenir le meilleur mélange il faut que les spires extérieures soient apparentes.



Mélangeurs par lot à ruban

Gamme et caractéristiques

La gamme de mélangeurs à ruban STOLZ se compose de 3 familles :

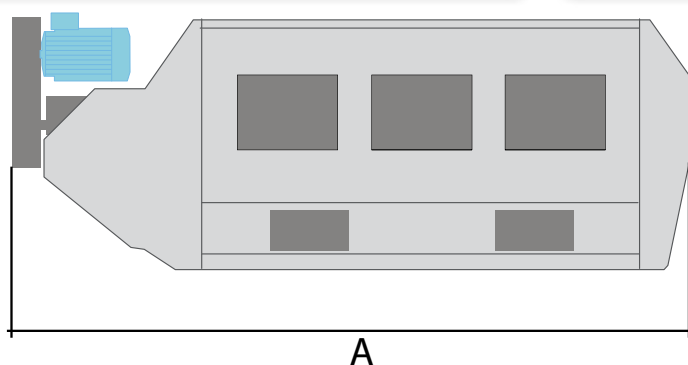
- **Type MH** (100 litres à 12000 litres), avec cuve en auge et rotor à 1 ou 2 sens de rotation, avec vidange à l'aide d'une ou plusieurs trappes, ou du fond ouvrant standard.
- **Type MHR** avec cuve refermée en forme de lyre et rotor à deux sens de rotation (option), avec vidange à l'aide du fond ouvrant de grande dimension.
- **Type MHC** avec cuve en lyre dont les extrémités comportent des cônes afin de réaliser une vidange complète. Rotor à deux sens de rotation (en option) et vidange à l'aide de 2 fonds ouvrants de grande largeur.



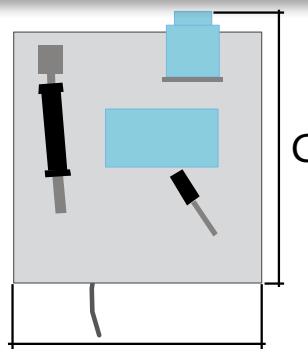
Mélangeur à ruban



Fond ouvrant



A



B

| Modèle | Volume utile | Dimensions hors tout (mm) | | | Poids | Puissance installée* |
|--------|--------------|---------------------------|------|------|-------|----------------------|
| | L | A | B | C | kg | kW |
| MH 1 | 100 | 1480 | 690 | 655 | 470 | 2,2 |
| MH 2 | 200 | 1680 | 800 | 760 | 500 | 2,2 |
| MH 4 | 400 | 2190 | 900 | 905 | 620 | 3 |
| MH 8 | 800 | 2875 | 1000 | 1000 | 900 | 4 |
| MH 10 | 1000 | 3200 | 1100 | 1235 | 1100 | 5,5 |
| MH 15 | 1500 | 3245 | 1200 | 1205 | 1300 | 5,5 |
| MH 20 | 2000 | 3300 | 1500 | 1360 | 1400 | 7,5 |
| MH 25 | 2500 | 4520 | 1400 | 1500 | 1600 | 11 |
| MH 30 | 3000 | 4500 | 1500 | 1360 | 1780 | 11 |
| MH 40 | 4000 | 4225 | 1650 | 1485 | 2350 | 15 |
| MH 50 | 5000 | 5025 | 1650 | 1485 | 2660 | 22 |
| MH 60 | 6000 | 5025 | 1850 | 1755 | 2920 | 22 |
| MH 80 | 8000 | 4460 | 2200 | 2005 | 3780 | 30 |
| MH 100 | 10 000 | 5260 | 2200 | 2005 | 4310 | 30 |
| MH 120 | 12 000 | 6160 | 2200 | 2005 | 5580 | 37 |

* Puissance indiquée pour PS 0.5 sans liquide

Mélangeurs par lot double rotor ST



Les lois de la pesanteur défiées

Absence de ségrégation due aux différences de densité des composants, de tailles ou de formes des particules.

Des mélanges de précision

- Plus petit composant direct : 10 ppm,
- Absence d'échauffement,
- Coefficient de variation (CV) <3% sur poudres.

Larges portes de visite latérales

- Nettoyage éventuel rapide,
- Grande accessibilité.

Finitions tous types d'acier

Finitions intérieures :

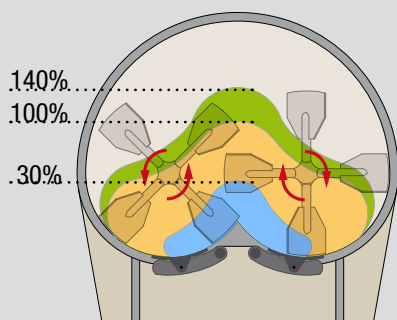
- Acier inox : polissage tous types de grains, électropolissage, soudures continues
- Acier doux : 1 couche de protection, revêtement haute résistance sur option

Finitions extérieures :

- Acier inox : microbillage très fin, tôles protégées
- Acier doux : couche d'apprêt, couche de finition

Mélangeur par lot double rotor

Le mélange



Un temps de mélange réduit

Selon les applications, la durée d'obtention d'un mélange stabilisé sur produits secs varie de 10 secondes à 1 minute.

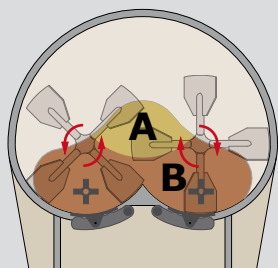
Flexibilité de la taille des lots

Taux de remplissage compris entre 30 et 140% du volume nominal selon applications, sans modifications des paramètres de fonctionnement.

Tulipes de dispersion et couteau de cisaillement

Selon les applications, possibilités d'addition de systèmes d'émottage actifs même avec un taux de remplissage de 30%.

Zone de fluidisation et zone de transport des particules



Sens de rotation des rotors :

- Les rotors sont synchronisés et tournent de manière à remonter les composants dans la zone axiale du mélangeur.

Zone A : Zone de fluidisation mécanique :

- Zone d'interpénétration des pâtes animées d'un mouvement ascendant. La zone A est la zone de mélange proprement dit.

Zone B : Zone de mouvement circulaire :

- Zone dans laquelle les particules sont animées d'un mouvement circulaire et planétaire, simultanément avec les mouvements complexes dans la zone A.

| Modèle | Volume nominal | Volume utile (L) | | | | Dimensions hors tout (mm) | | | Poids | Puissance installée |
|---------|----------------|------------------|--------------|---------|-------------------|---------------------------|---------|---------|-------|---------------------|
| | | Mini | | Maxi | | Longueur | Largeur | Hauteur | | |
| | L | Sans liquide | Avec liquide | Poudres | Produits fragiles | | | | kg | kW |
| ST6 | 6 | 1.8 | 4.8 | 9 | 7.2 | 500 | 700 | 915 | 160 | 0.37 |
| ST20 | 20 | 6 | 16 | 28 | 24 | 650 | 890 | 660 | 250 | 1.1 |
| ST60 | 60 | 18 | 48 | 84 | 72 | 960 | 1035 | 810 | 280 | 3 |
| ST120 | 120 | 36 | 96 | 168 | 144 | 1250 | 1155 | 930 | 450 | 4 |
| ST200 | 200 | 60 | 160 | 280 | 240 | 1800 | 1500 | 1150 | 800 | 4/5.5 |
| ST350 | 350 | 105 | 280 | 490 | 420 | 1850 | 1600 | 1350 | 1250 | 5.5/7.5 |
| ST500 | 500 | 150 | 400 | 700 | 600 | 2100 | 1650 | 1450 | 1500 | 7.5/11 |
| ST750 | 750 | 225 | 600 | 1050 | 900 | 2500 | 1850 | 1700 | 2500 | 11 à 22 |
| ST1000 | 1000 | 300 | 800 | 1400 | 1200 | 2600 | 1950 | 1750 | 3500 | 15 à 30 |
| ST1500 | 1500 | 450 | 1200 | 2100 | 1800 | 3050 | 2400 | 2100 | 5000 | 22 à 37 |
| ST2000 | 2000 | 600 | 1600 | 2800 | 2400 | 3250 | 2500 | 2350 | 6000 | 30 à 45 |
| ST2500 | 2500 | 750 | 2000 | 3500 | 3000 | 3400 | 2600 | 2400 | 7000 | 30 à 45 |
| ST3600 | 3600 | 1080 | 2880 | 5040 | 4320 | 3600 | 3000 | 2500 | 8000 | 37 à 55 |
| ST5000 | 5000 | 1500 | 4000 | 7000 | 6000 | 3900 | 3200 | 2800 | 10500 | 45 à 110 |
| ST6000 | 6000 | 1800 | 4800 | 8400 | 7200 | 4150 | 3350 | 2600 | 13000 | 55 à 110 |
| ST8000 | 8000 | 2400 | 6400 | 11000 | 9600 | 4800 | 3600 | 2600 | 17000 | 75 à 160 |
| ST10000 | 10000 | 3000 | 8000 | 13750 | 12000 | 5600 | 3600 | 2600 | 22000 | 110 à 200 |

Mixeurs cryogéniques

ST 500 et 700 Litres



Utilisation de la gamme cryogénique

La gamme mixer cryogénique est destinée aux fabricants de produits surgelés (légumes et fruits). Le principe du double rotor à pâles STOLZ permet de mélanger plusieurs produits en un temps très court, de l'ordre de 45 secondes à 60 secondes, sans addition de sauce (cas où le produit ne sera pas enrobé). Le risque d'altérer celui-ci est très faible du fait que 70 % de la masse dans le mixer est en suspension.

L'enrobage : les particules à enrober se présentent un grand nombre de fois et sous toutes leurs formes sous le spray de sauce, ce qui permet d'obtenir un enrobage régulier autour du produit. Pour l'enrobage d'épices le principe est le même, nous utilisons un rideau d'épices à l'intérieur du mixer grâce à une alimentation par un vibrant électromagnétique. L'injection d'azote permet de figer les enrobages liquides et de maintenir les produits à la température désirée.



Mixeurs cryogéniques ST 500 et 700 litres

Caractéristiques et options

Caractéristiques

- Rapidité de mélange
- Qualité d'homogénéisation
- Qualité d'enrobage
- Consommation énergétique réduite
- Faible coût de maintenance
- Design hygiénique

L'enrobage

Le pourcentage d'enrobage des produits peut aller de 1% à 25% de la masse dans le mixer.

Pour les enrobages de 1% à 5% une seule injection suffit, suivie par une injection d'azote afin de figer la sauce durablement autour des particules. Au-delà de 5% il faudra enrober par passes successives d'injection de sauce et d'azote.

La gestion d'injection de sauce :

- 1er cas : nous contrôlons l'injection à l'aide d'un compteur massique de grande précision.
- 2ème cas : nous pesons l'ensemble sauce, nous l'injectons et contrôlons la perte de poids jusqu'à l'obtention de la consigne demandée.

Dans les 2 cas la pression d'injection est de 4 à 5 bars.

Stolz peut fournir l'ensemble de pompage.

| Type | Capacité nominale | Capacité maximale |
|--------|-------------------|-------------------|
| ST 500 | 500 Litres | 700 Litres |
| ST 700 | 700 Litres | 980 Litres |

Les épices

Le pourcentage d'épices peut varier de 0,5 à 2% de la masse dans le mixer.

Le vibrant électromagnétique de transfert des épices est pesé, nous introduisons les épices et contrôlons la perte de poids jusqu'à l'obtention de la consigne demandée.

L'azote

Une sonde de type PT 100 nous permet de réguler la température à l'intérieur du mixer. Cette sonde agit sur l'ouverture et la fermeture d'une vanne flottante.

Dans notre fourniture, il est compris un extracteur de gaz. Celui-ci est à poser à l'extérieur du bâtiment à l'aplomb du mixer.

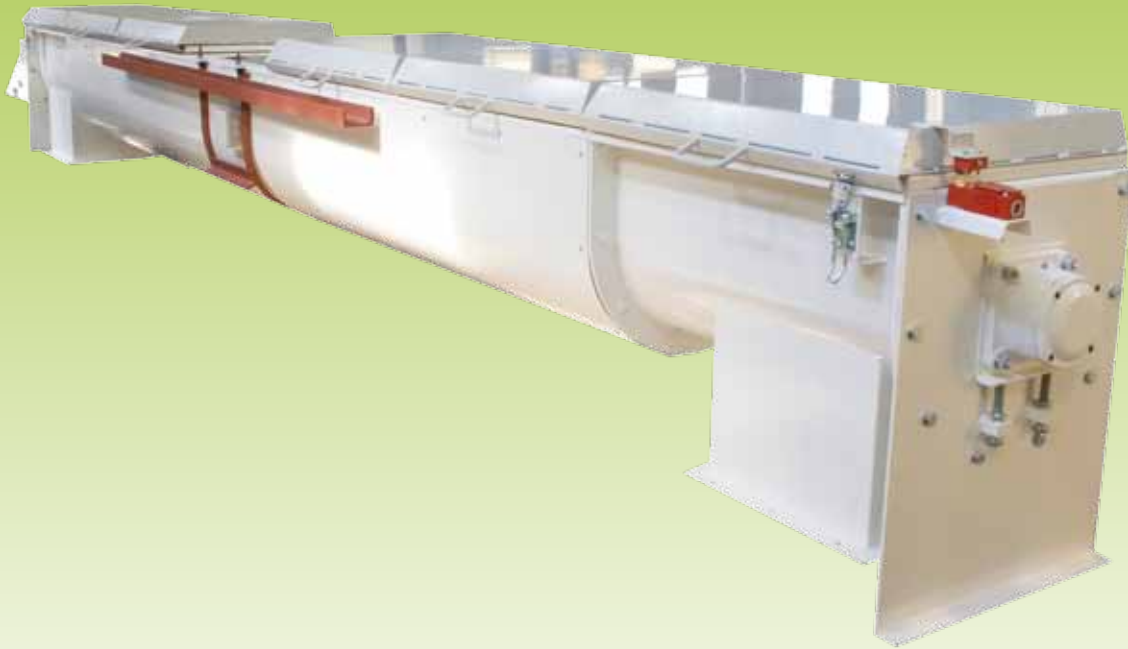
Afin de proposer une gestion et une utilisation en toute sécurité de l'azote, notre technique est validée par un fabricant d'azote mondialement connu.

| Recettes (avec injection d'azote avant la vidange) | ST 500 | ST 700 |
|---|---------------------|----------------|
| Mixe simple sans enrobage de sauce et d'épices | de 45 à 60 secondes | |
| Mixe avec enrobage d'épices de 0,5 à 2%, sans sauce | de 105 à 120 s | de 120 à 135 s |

| Recettes (avec enrobage de sauce, sans épices, avec injection d'azote) | ST 500 | ST 700 |
|--|-----------------------|--------|
| Enrobage de sauce de 1 à 5% | de 105 à 165 secondes | |
| Enrobage de sauce de 5 à 10% | de 225 à 285 secondes | |
| Enrobage de sauce de 10 à 15% | de 345 à 405 secondes | |
| Enrobage de sauce de 15 à 20% | de 465 à 525 secondes | |
| Enrobage de sauce de 20 à 25% | de 615 à 675 secondes | |

| Recettes (avec enrobage de sauce et d'épices, avec injection d'azote) | ST 500 | ST 700 |
|---|-----------------------|--------|
| Enrobage de sauce de 1 à 5% | de 165 à 225 secondes | |
| Enrobage de sauce de 5 à 10% | de 285 à 345 secondes | |
| Enrobage de sauce de 10 à 15% | de 405 à 465 secondes | |
| Enrobage de sauce de 15 à 20% | de 525 à 585 secondes | |
| Enrobage de sauce de 20 à 25% | de 675 à 735 secondes | |

Enrobeurs et Enzymeurs



Comme son nom l'indique, il est utilisé pour enrober d'une matière liquéfiée des produits agglomérés.

Dans les industries des aliments composés pour animaux, il est notamment utilisé pour enrober de matières grasses ou de matières sucrées, certains granulés d'aliments afin d'en améliorer la valeur nutritive et d'en favoriser l'appétence.

La graisse incorporée au mélange donne de bons résultats, mais le pourcentage est limité en fonction des formules (3.5% en moyenne, 8% sur une ration à base de luzerne), car elle a pour effet de diminuer la qualité des granulés ; il faut alors enrober le surplus.



Enrobeurs et Enzymeurs

Caractéristiques et options

Caractéristiques

- Distributeur spécifiquement développé pour une alimentation précise et régulière de l'appareil.
- Alimentation du produit solide sous forme de rideau.
- Chambre de pulvérisation avec injecteurs adaptés aux différents types de liquides avec ajustement des débits.
- Ruban de mélange favorisant un meilleur enrobage.

- Gestion des déplacements interparticulaires par éléments de brassage maîtrisant l'avancement du produit.
- Forme en auge ou tubulaire
- Réchauffage et calorifugeage de l'auge

Option

- 2 sorties produit et double sens de rotation

La pulvérisation



Chambre de pulvérisation

La pulvérisation se fait généralement sur des granulés froids (jusqu'à 8% environ), le pourcentage étant variable suivant la dimension des granulés et la composition du mélange.

La pulvérisation sur granulés chauds, qui permet d'avoir une uniformité de température, a l'inconvénient de voir la pénétration limitée par la quantité d'humidité présente dans le produit.

La solution de faire suivre la pulvérisation sur granulés froids par un chauffage et un nouveau refroidissement, a l'avantage de permettre une pénétration maximale (la graisse ayant été solidifiée avant d'être complètement absorbée), mais ce procédé est beaucoup plus onéreux.



Enzumeur / enrobeur



Enzumeur / enrobeur

| Modèle | Capacité nominale | Diamètre | Dimensions hors tout (mm) | | | Puissance installée |
|----------|-------------------|----------|---------------------------|----------|---------|---------------------|
| | t/h | | mm | Longueur | Largeur | |
| 10 | 10 | 300 | 4950 | 500 | 1560 | 3 |
| 20 | 20 | 400 | 4950 | 550 | 1665 | 4 |
| 40 - 400 | 40 | 400 | 4950 | 550 | 1665 | 5,5 |
| 40 - 500 | 40 | 500 | 4950 | 655 | 1765 | 5,5 |
| 60-400 | 60 | 400 | 5060 | 755 | 1930 | 7,5 |
| 60-600 | 60 | 600 | 5060 | 755 | 1930 | 7,5 |

Enrobeur sous vide ST sv



Avec son enrobeur sous vide, STOLZ offre un principe d'enrobage plus optimisé et à la pointe de la modernité. Essentiellement destiné aux aliments Petfood, Fishfeed et animaux de rente pour améliorer leur valeur nutritive par l'apport en fortes quantités de liquides par pénétration à cœur ou enrobage de surface, cette solution garantit :

- une incorporation et répartition précises
- une optimisation de l'utilisation des additifs
- une addition de liquides et de poudres
- une technologie d'enrobage multicouches
- un état de surface non collant
- une excellente homogénéité tout en limitant les risques de brisures.



Enrobeur sous vide

Caractéristiques et Types d'additions

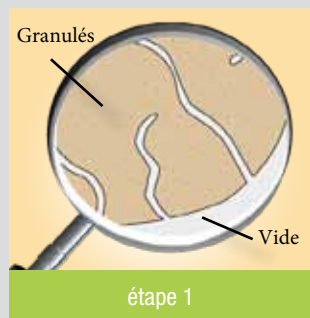
Caractéristiques :

- Mise sous vide dans l'enrobeur et la trémie en aval pour optimiser l'étanchéité
- Possibilité de descendre à très basse pression
- Remise à pression atmosphérique par palier
- Reprise du diagramme du cycle du vide pour une traçabilité complète
- Variation de la vitesse des rotors pour la mise en fluidification des supports à enrober
- Grande précision dans le dosage et l'injection des liquides
- Matériel tout inox
- Nettoyage possible par NEP

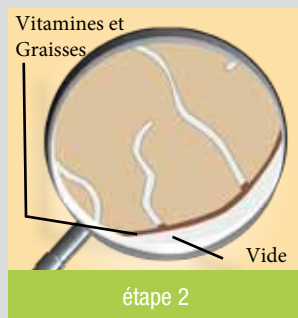
Types d'additions de liquides:

- Matières grasses (+ 40% possibles)
- Huiles
- Omega 3
- Arômes
- Vitamines
- Anti-oxidants
- Produits pharmaceutiques
- Colorants (granulés)
- Pigments (aliments poissons)

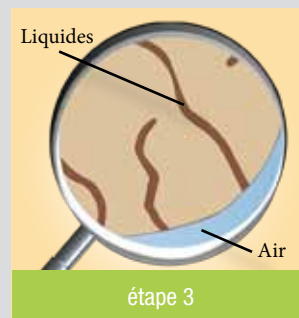
Principe de fonctionnement



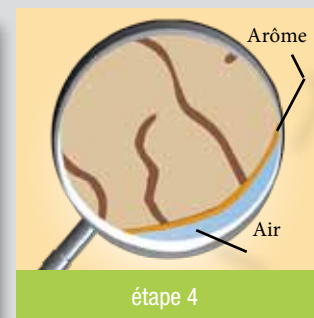
Le vide est fait par une mise en dépression



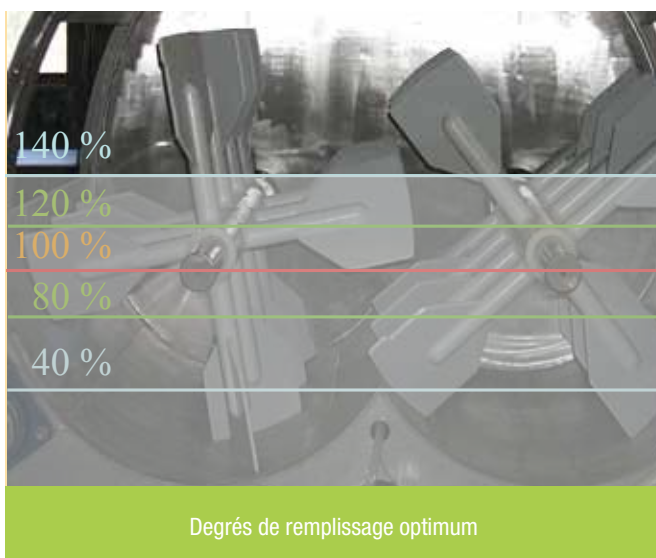
Incorporation de liquides



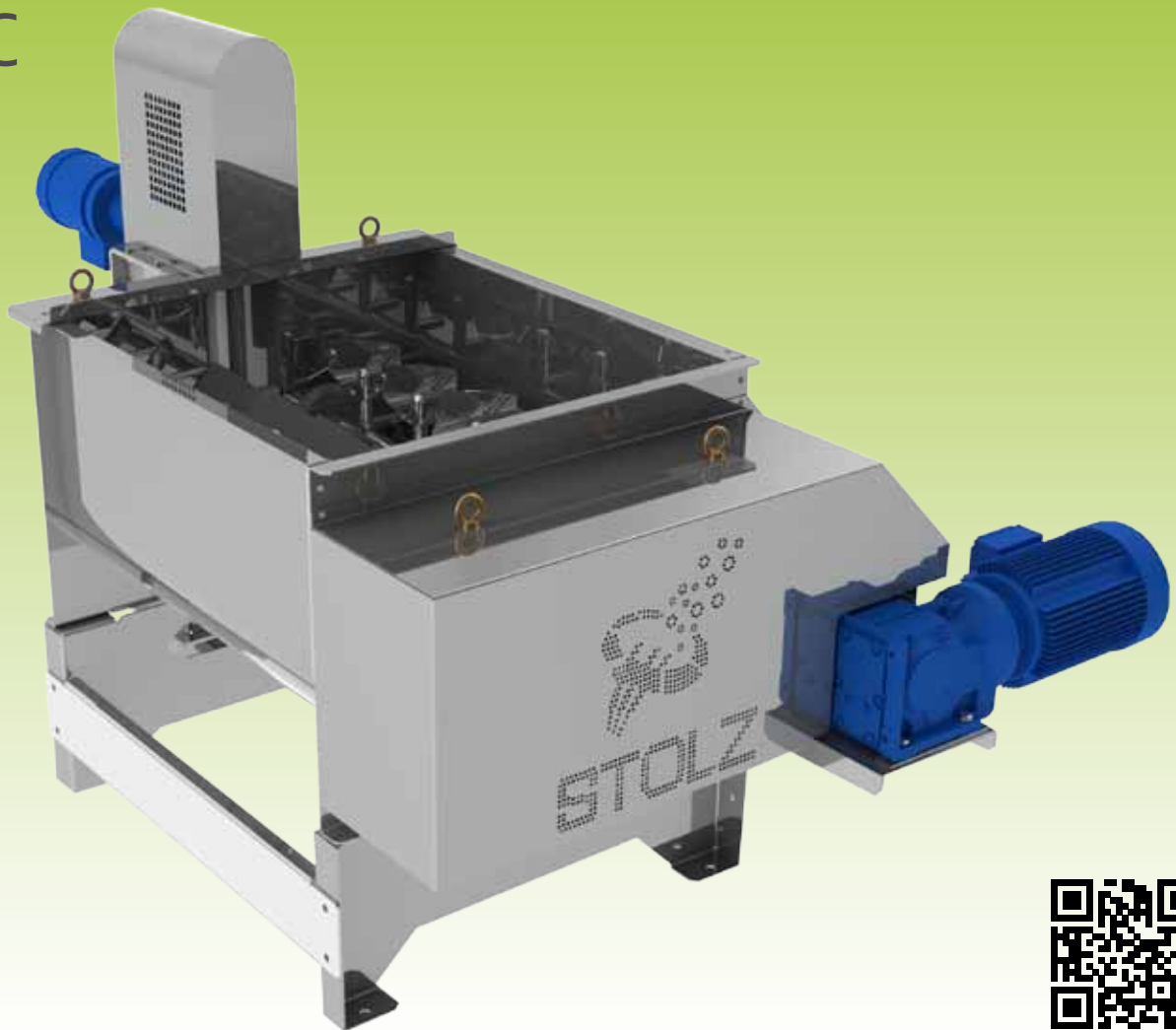
Remise à pression atmosphérique par paliers



Enrobage de finition à pression atmosphérique et/ou enrobage de poudres



Mélangeur en continu STC



Le mélangeur en continu STOLZ reprend en tous points les caractéristiques des mélangeurs ST de notre gamme. Sa spécificité tient au fait de la continuité du mélange.

Avec ce mélangeur vous retrouvez les avantages d'un mélange de précision par :

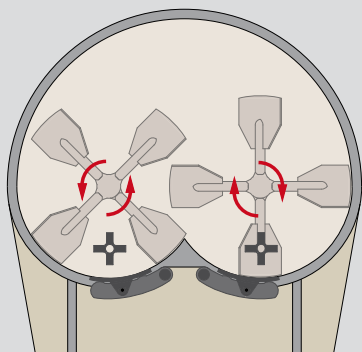
- Ecrêtement des fluctuations du dosage grâce à la fluidisation mécanique,
- Plage d'ajustement du registre de sortie éliminant les problèmes de début et fin de série,
- Temps de séjour moyen ajustable,
- Maîtrise de la vitesse de rotation des arbres, du taux de remplissage, de la pulvérisation de liquides.



Mélangeur en continu

Fonctionnement et caractéristiques

Principe de fonctionnement



Les rotors tournent en sens inverse de sorte que les pales situées au fond du carter se déplacent en direction du centre de la machine.

L'écartement des pâles et leur angle respectif sont calculés pour que les produits à mélanger, outre leur mouvement vers le centre du mélangeur, circulent horizontalement et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en périphérie du mélangeur, lorsque l'on observe la machine de dessus.

Les pâless'entrecroisant, il est impératif que la position relative des deux rotors soit correctement synchronisée et qu'un décalage angulaire relatif des axes des pales de 45 degrés soit maintenu.



Mélangeur en continu



Mélangeur en continu

| Modèle | Capacité | Volume utile L | Dimensions hors tout (mm) | | | Poids kg | Puissance installée kW | Vitesse rotation tr/min |
|---------|-------------------|-------------------|---------------------------|---------|---------|-------------|---------------------------|----------------------------|
| | m ³ /h | | Longueur | Largeur | Hauteur | | | |
| STC60 | 10 | 84 | 1800 | 1350 | 950 | 350 | 3/4 | 74 |
| STC120 | 20 | 168 | 1500 | 1100 | 1100 | 550 | 5,5/7,5 | 60 |
| STC200 | 30 | 280 | 2200 | 1200 | 1300 | 960 | 7,5 | 50 |
| STC350 | 60 | 490 | 2400 | 1400 | 1600 | 1380 | 11 | 41 |
| STC500 | 85 | 700 | 2900 | 1700 | 2300 | 1900 | 15 | 36 |
| STC750 | 125 | 1050 | 3300 | 1900 | 2350 | 3400 | 22 | 35 |
| STC1000 | 170 | 1400 | 3360 | 1810 | 1760 | 5000 | 30 | 32 |
| STC1500 | 250 | 2100 | 3540 | 2070 | 2150 | 5400 | 37 | 32 |
| STC2000 | 340 | 2800 | 4200 | 2295 | 2300 | 7200 | 45 | 30 |
| STC2500 | 420 | 3500 | 4690 | 2430 | 2420 | 8400 | 45 | 30 |
| STC3600 | 600 | 5000 | 5360 | 2810 | 2500 | 9600 | 55 | 30 |
| STC5000 | 850 | 7000 | 5730 | 2110 | 2500 | 12600 | 75 | 32 |
| STC6000 | 1000 | 8500 | 6100 | 3500 | 2500 | 14000 | 90 | 28 |

La capacité est basée sur un temps de séjour moyen de 30 secondes

Mélasseur RM-CP



Le mélasseur STOLZ est principalement utilisé pour l'incorporation de mélasse (jusqu'à 8% dans les produits farineux pour l'alimentation du bétail). Matériels en construction acier en standard avec un chemisage en polyéthylène HD 1000 ou en Inox.

Il peut être:

- Utilisé comme Préparateur avant Presse à agglomérer ou Maturateur où il y a une incorporation de liquides supérieure à 3%. Ce matériel est alors de construction mixte acier-inox (corps en inox).
- Utilisé comme mixeur et émotteur.
- Utilisé comme Mélangeur en continu
- Utilisé sur les minéraux mais modèle spécifique type MM630 qui comporte une double enveloppe du corps pour la circulation d'air refroidi en circuit fermé sur chaque demi coquille du corps et également une tôle d'usure en inox à la place du chemisage.



Mélasseur

Caractéristiques

- Chambre de mélassage équipée de portes de visite largement dimensionnées.
- Revêtement interne antiadhésif.
- Dispersion de la mélasse optimisée grâce à une vitesse de rotation élevée.
- Rotor équilibré dynamiquement.
- Couteaux en acier traité ou rechargé au carbure de tungstène.
- Possibilité de pulvérisation simultanée de 1 à 3 liquides.
- Socle support avec amortissement par plots élastiques.

Incorporation des liquides

L'incorporation des liquides est réalisée à l'aide de rampes faites à partir d'ébauches creuses comportant des piquages vissés, limitant en partie les écoulements gravitaires et comportant en extrémité une buse « Flatjet » ou un déflecteur soudé.

Les vapeurs sont cloisonnées, ce qui permet pour chacun des deux liquides à incorporer, 3 niveaux de débits possible (petit, moyen ou gros). Elles comportent à chaque extrémité un flexible (longueur 1 m à 1,5 m suivant le modèle) qui doit être relié à la panoplie d'incorporation en évitant les écoulements gravitaires.

Prévoir une purge pneumatique en fin de lot pour stopper instantanément les écoulements de liquides



Mélasseur

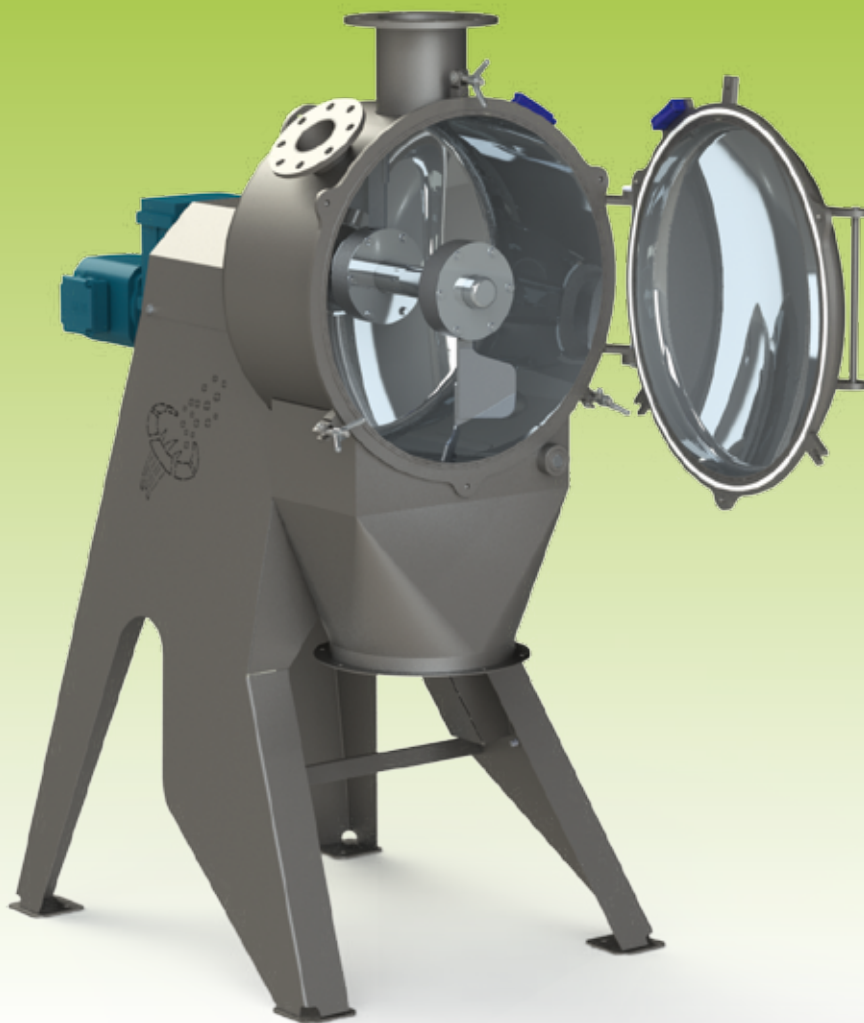


Mélasseur

| Modèle | Capacité nominale | Diamètre | Dimensions hors tout (mm) | | | Poids | Puissance installée |
|-----------|-------------------|----------|---------------------------|---------|---------|-------|---------------------|
| | t/h | | Longueur | Largeur | Hauteur | | |
| RM-CP 2E | 20 | 456 | 2615 | 1365 | 800 | 1200 | 22 |
| RM-CP 3E | 30 | 620 | 2655 | 1635 | 1285 | 1600 | 45 |
| RM-CP 4E | 40 | 620 | 3170 | 1635 | 1285 | 1770 | 45 |
| RM-CP 6E | 60 | 740 | 3300 | 1970 | 1130 | 2700 | 75 |
| RM-CP 8E | 80 | 850 | 3425 | 2330 | 1500 | 4100 | 90 |
| RM-CP 10E | 100 | 850 | 3425 | 2330 | 1500 | 4100 | 110 |

Mixing Rotosphere

MRS



Utilisation de la gamme Mixing Rotosphere

Particulièrement flexible la Mixing Rotosphere séduira tous les utilisateurs ayant besoin de mélanger des lots de produits vrac de taille réduite et nécessitant des changements de formules fréquents.

Le produit peut être amené directement dans le mélangeur par transfert pneumatique.

Son encombrement réduit lui permet de s'installer facilement dans une unité de production existante.

La gamme des Mixing Rotosphere est disponible pour des capacités de 100 à 1000 litres



Mixing rotosphere MRS

Caractéristiques et options

Avantages

- Cuve inox
- Grande facilité de nettoyage
- Qualité de mélange
- Vidange intégrale
- Encombrement réduit
- Possibilité de transfert du produit par transport pneumatique phase dense du mélangeur

Conception hygiénique

Résolument pensée pour l'alimentation humaine, la Mixing Rotosphere a été créée avec le souci permanent de l'hygiène. Le traitement de la cuve par polissage permet de garantir une adhérence minimale (RA 0.8), limitant les dépôts de produits, tout en réduisant l'énergie nécessaire au mélange. Grâce à sa cuve à ouverture intégrale et son arbre mono-palier la

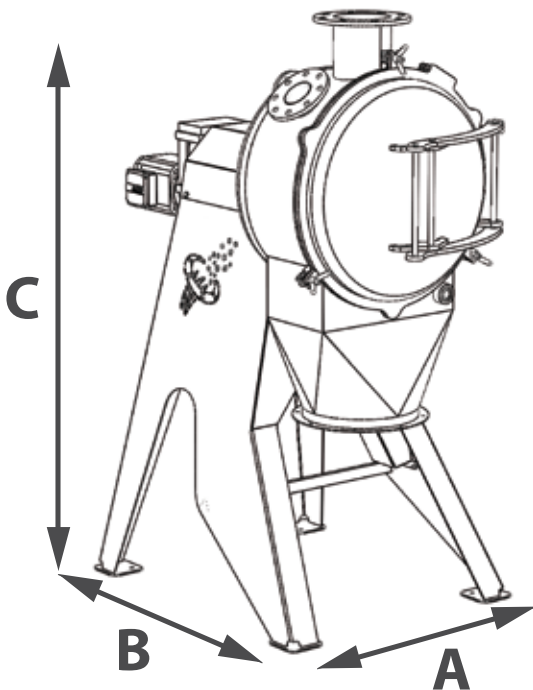
Mixing Rotosphere peut très facilement être nettoyée : 100% des parties en contact avec le produit sont accessibles. L'extérieur de l'appareil, en inox microbillé, est lui aussi étanche à la lance.

Pensée pour les petites unités de production

STOLZ est connu et reconnu pour ses mélangeurs de grande capacité (jusqu'à 15 000 litres). Avec la gamme Mixing Rotosphere nous avons souhaité mettre notre savoir-faire technologique au service de laboratoires, de centres d'essais, de petites unités de production ou de coopératives.

La Mixing Rotosphere permet de réaliser des mélanges sur des lots de petite taille et de passer rapidement d'un lot à l'autre sans risquer de contamination.

L'aspect mécanique est pensé de manière à limiter la maintenance, à réduire la consommation énergétique et à vous faire bénéficier de la robustesse des matériels STOLZ.

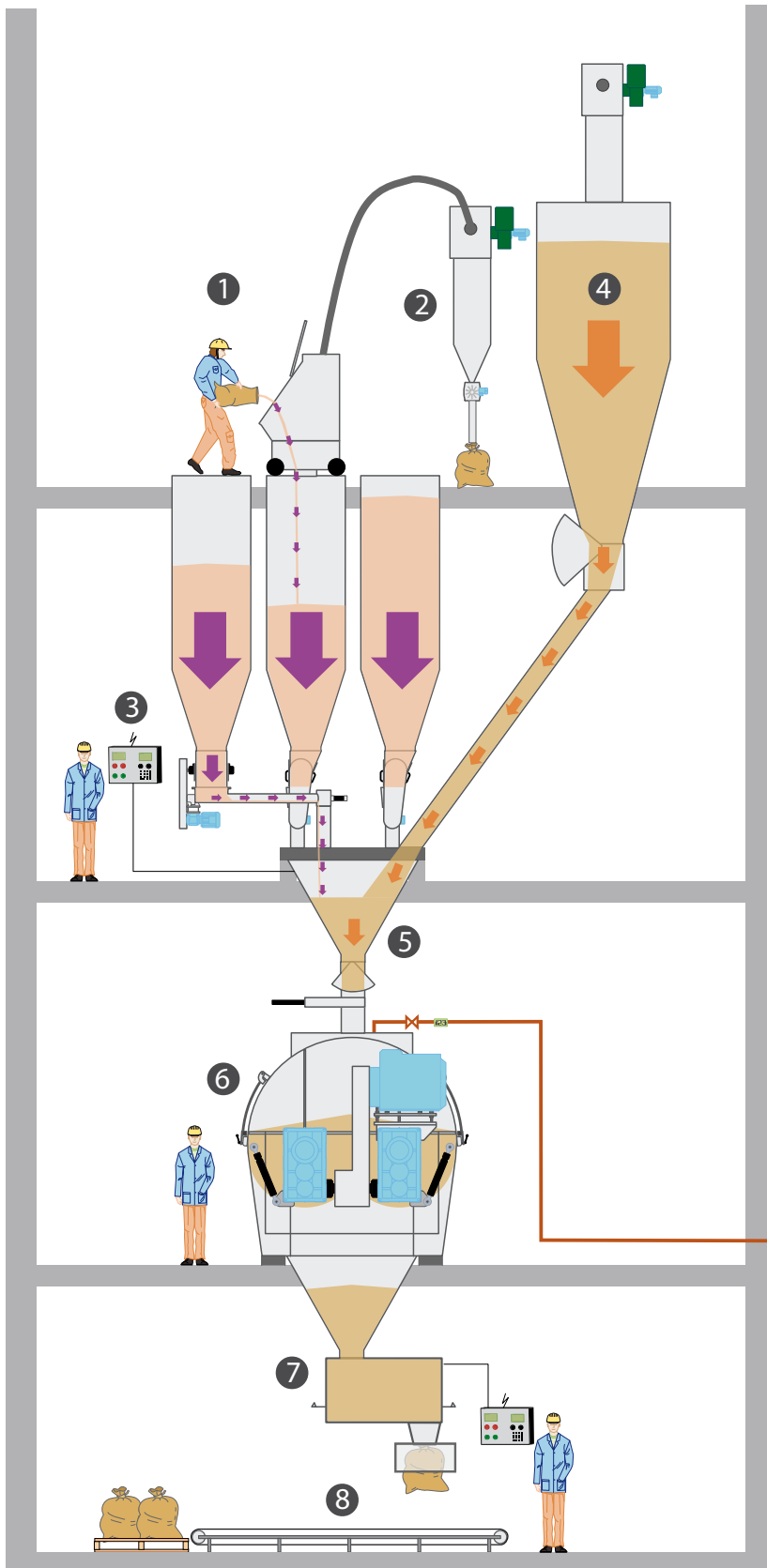


Ouverture intégrale de la cuve permettant un parfait nettoyage en place

| Modèle* | Volume nominal | Volume utile | Dimensions hors tout (mm) | | | Poids | Puissance installée |
|---------|----------------|--------------|---------------------------|------|------|-------|---------------------|
| | L | L | A | B | C | kg | kW |
| MRS 100 | 140 | 100 | 900 | 1100 | 1800 | 400 | 1,5 |

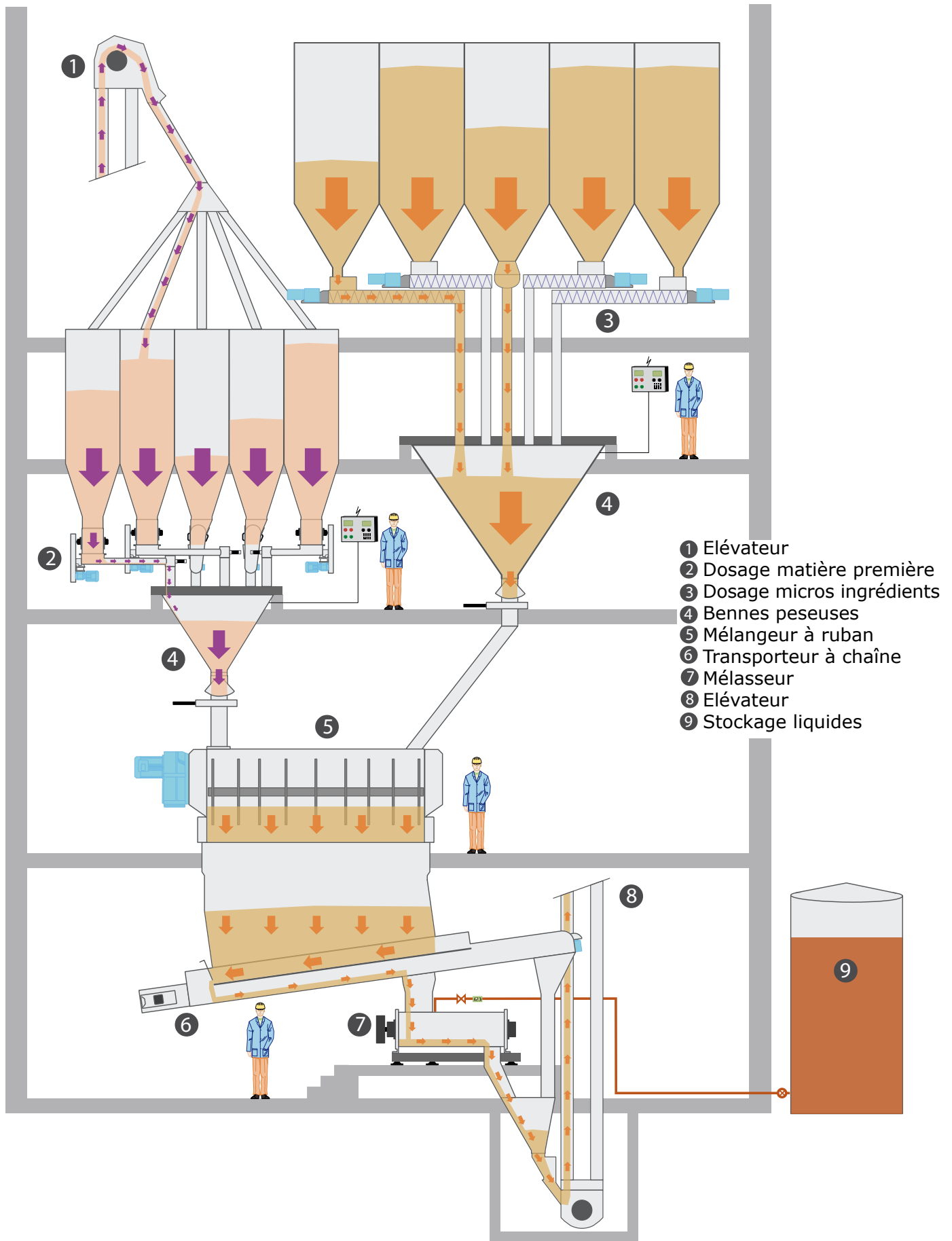
*Gamme complète de 100 à 1 000 litres

Ligne de mélange: premix



- ① Verse sacs
- ② Filtre de dépoussiérage
- ③ Doseurs micros ingrédients
- ④ Stockage matière première principale
- ⑤ Benne peseuse
- ⑥ Mélangeur à pales
- ⑦ Ensacheuse
- ⑧ Transporteur à bande
- ⑨ Stockage liquides

Ligne de mélange: Feedmill





STOLZ

Du végétal à la vie

www.stolz.fr



STOLZ SEQUIPAG SA
82 route de Boisjean - 62170 WAILLY-BEAUCAMP - FRANCE
Tel: + 33 (0)3 21 81 90 05 05 - Fax: + 33 (0)3 21 90 05 15
E-mail : contact@stolz.fr