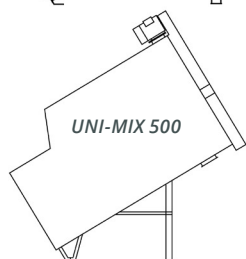
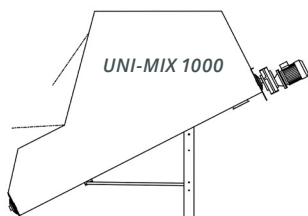
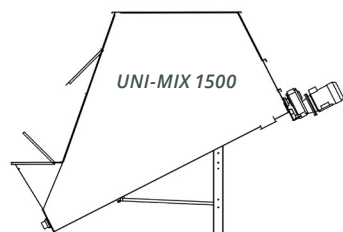


SKIOLD НАКЛОНЕН МИКСЕР



SKIOLD ПРЕДЛАГА ПОВЕЧЕ!

SKIOLD UNI-MIX НАКЛОНЕН МИКСЕР 500/1000/1500

С възможност за разбъркване на малки количества Лесно достъпен бункер с концентрат

Ефективен - дори с мазнини и меласа

Подходящ за поставяне на товарни клетки

Здрава конструкция, задвижване с мотор редуктор

Висока точност на смесване - също и във влажни материали



SKIOLD UNI-MIX 500/1000/1500

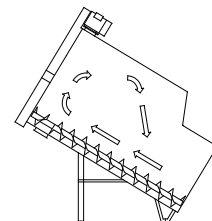
Диagonalният миксер е подходящ за точно смесване на почти всеки вид суров материал под формата на брашно или гранулат. Възможно е да се добави течен суров материал като мазнини, меласа или масло по време на процеса на смесване. Принципът на смесване се основава на голямо,

бавно въртящо се дъно на шнека и е нежно към структурата на суровината, което прави диагоналия миксер подходящ за смесване на фуражи за едър рогат добитък, съдържащи натрошени материали. Смесване на CCM е възможно.

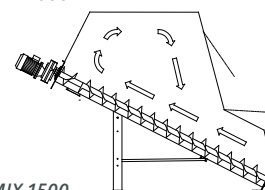
ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	UNI-MIX 500	UNI-MIX 1000	UNI-MIX 1500
Капацитет на смесване(т/ч)	1	3	4,5
Размер на партидата (сухи съставки, кг)	500	1000	1500
Време за изпразване(минути)	6-8	8-10	10-12
Време за смесване (сухи съставки, минути)	10-15	10-15	10-15
Време за смесване (течни съставки<3%, минути)	15-20	15-20	15-20
Точност на смесване	1:10.000	1:100.000	1:100.000
Размер на двигател(kW)	2,2	4	5,5
Тегло на празен миксер(кг)	230	440	465
Течност макс.	4%	6%	6%
Ъгъл на миксера	30°	27°	27°
Трансмисия	Лентово, верижно задвижване	Мотор-редуктор	Мотор-редуктор

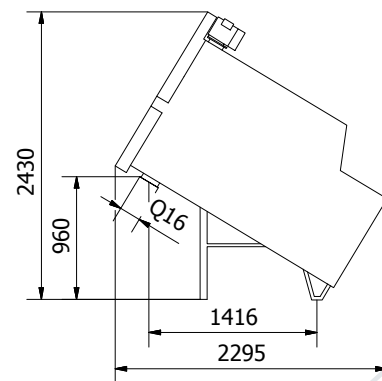
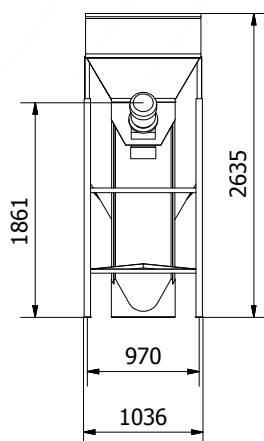
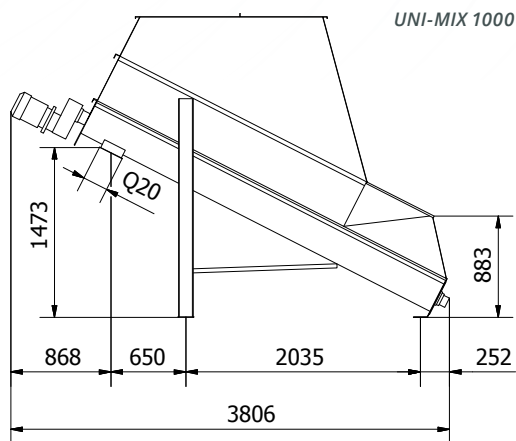
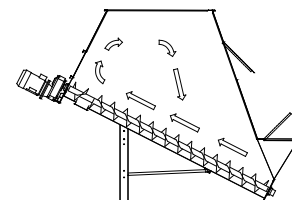
UNI-MIX 500



UNI-MIX 1000



UNI-MIX 1500



UNI-MIX 500

