

Mélangeur Monte & Baisse Spécial bac Europe

Caractéristiques

- › Pour bacs Europe 200 & 300 litres
- › Puissance de 2,2 à 7,5 kW
- › Relevage par vérin pneumatique
- › Faible encombrement au sol 950 x1500 mm
- › Hauteur en position de repos 2100 mm
- › Trémie de chargement
- › Version mobile ou sur pieds réglables
- › Armoire de commande fixe ou déportée
- › Gestion des recettes en option



Avantages

- › Mélangeur prêt à l'emploi
- › Conforme à la directive machine 2006/42/CE
- › Ergonomique, sécurisé et facile d'utilisation
- › Conception hygiénique
- › Outil évolutif
- › Mobiles d'agitation interchangeables
- › Maintenance aisée

Applications

Préparation d'émulsions, sauces, marinades, gelées, soupes, mix laitier, épaississants, mélanges de protéines végétales et fibres pour la viande, saumures, sauce bolognaise, purées à base de flocons, flans pâtissiers, pâtes à crêpes, ...



> Alimentaire



> Boisson

MESA propose 5 gammes de produits pour la gestion des fluides

POMPES



AGITATEURS



RÉCHAUFFEURS VAPEUR



INERTAGE & SOUPAPES



MESURE & CONTRÔLE



Vous apporter de la sérénité

- ▶ Équipements sélectionnés pour leur supériorité technique et à la pointe de l'innovation
- ▶ Origine de fabrication : France, Allemagne, Etats-Unis et Japon
- ▶ Stock de plus de 400 pompes avec les pièces détachées correspondantes

Des experts techniques à vos côtés

- ▶ Conseils et recommandation pour vous guider dans le choix de la solution
- ▶ Assistance à l'installation
- ▶ Service après-vente réactif grâce à l'atelier intégré
- ▶ Hotline de 8h30 à 17h30

Répondre à vos besoins spécifiques

Une capacité à adapter nos produits et à faire du sur-mesure grâce à notre atelier de production

Vous accompagner dans la durée

- ▶ 55 années d'expérience dans l'accompagnement de projets industriels
- ▶ Couverture nationale avec des experts proches de vos installations
- ▶ Co-développement de nos produits avec les fournisseurs pour mieux les adapter à vos besoins
- ▶ Disponibilité des pièces détachées sur minimum 10 ans

Vous aider à atteindre vos objectifs QHSE

- ▶ Des équipements générant des gains significatifs en énergie, maintenance et sécurité
- ▶ Prise en considération des exigences ATEX, FDA et EHEDG



 Mesa

37 rue Hélène Muller 94320 Thiais

Tél : 01 77 01 84 40

E-mail : mesa@mesa.fr

www.mesa.fr

 Suivez nous sur LinkedIn