

## Agitateur Industriel : série MOD

### Caractéristiques

- 7 têtes d'agitation dont 3 Rotor/Stator
- Entièrement interchangeables
- Puissance de 2,2 à 18,5 kW
- Vitesse jusqu'à 3000 tr/min
- Longueur arbre jusqu'à 2 m
- Ø115 à 300 mm
- Inox 316L



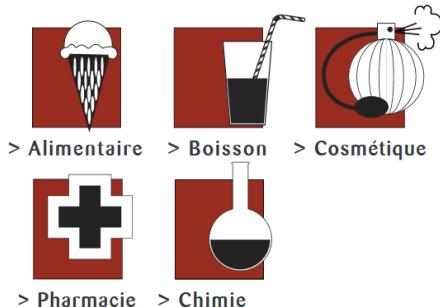
### Avantages

- Polyvalence totale
- Outil évolutif
- Porte stator unique
- Conception hygiénique
- Design optimisé
- Maintenance aisée, pas d'outillage spécifique



### Applications

Préparation d'émulsions, sauces, marinades, gelées, soupes, mix laitier, épaississants, saumures, tapenade, sauce bolognaise, purées à base de flocons, purée de légumes, flans pâtissiers, pâtes à crêpes, ...



# 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](http://www.mesa.fr)

Suivez nous sur LinkedIn