

توربو میکسر

Turbo Mixer

Model: NARYA-LTM 2000

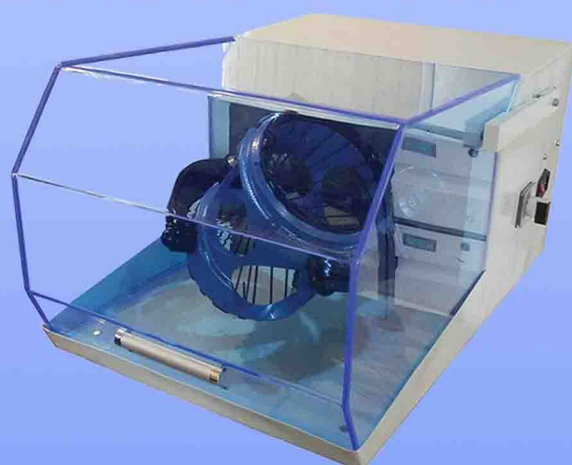
معرفی دستگاه:

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.

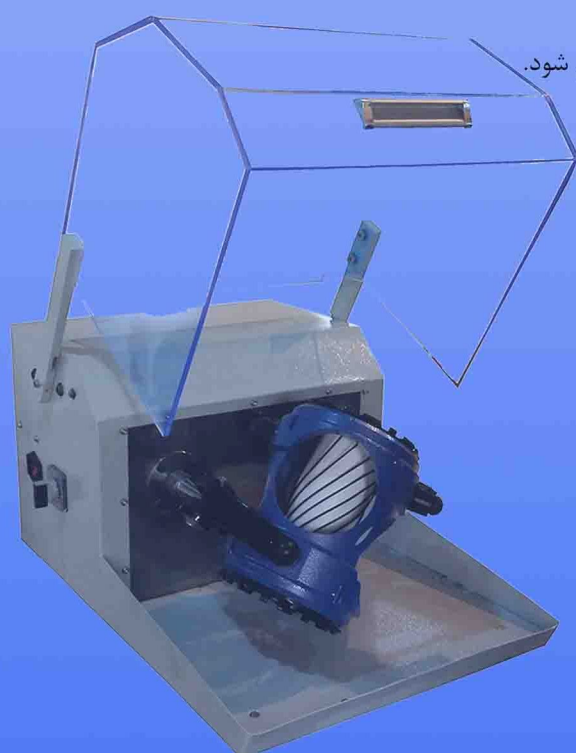
کاربرد دستگاه:

- 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

مشخصات فنی:



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



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

