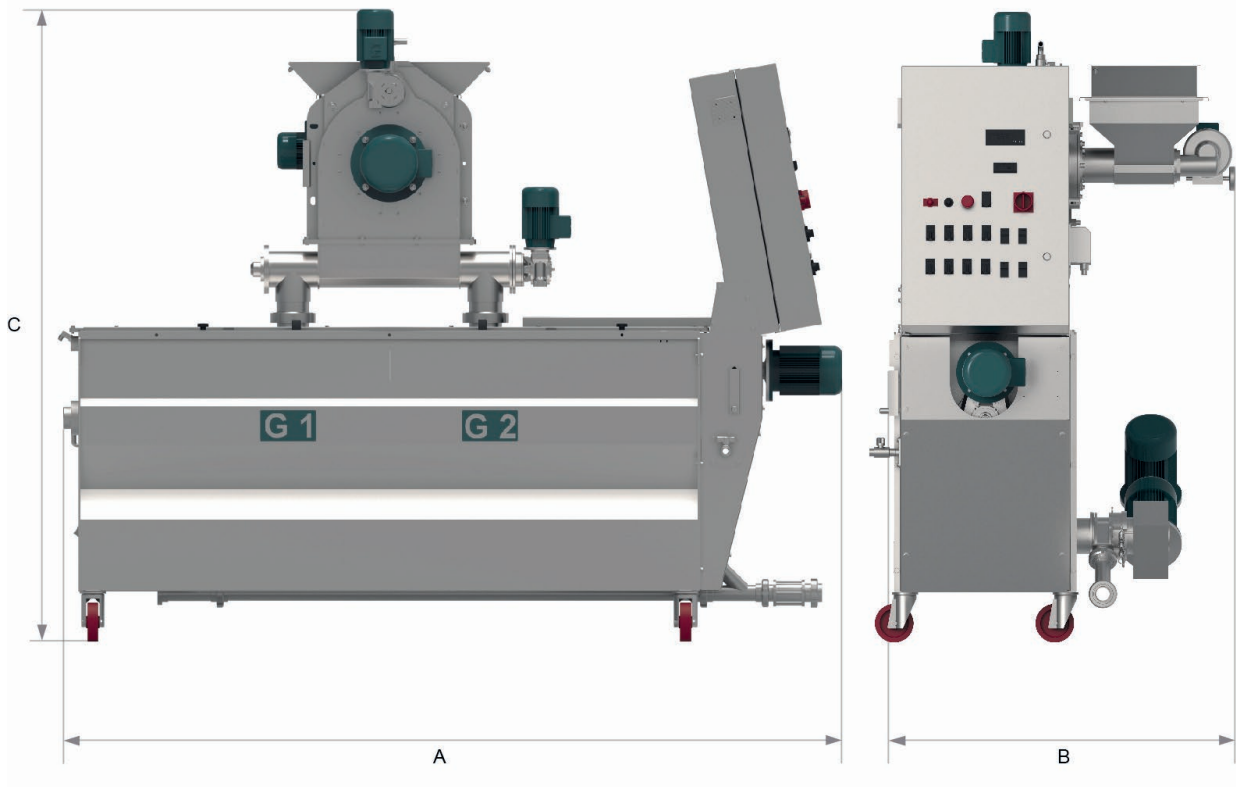


GRAMOLE FORMA 2GL

GRAMOLE FORMA 2GL

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole lineari con unico agitatore; nel caso di frangitore separato sono corredate di elettrovalvola ingresso pasta. Per il trasferimento pasta al decanter viene montata una pompa per ogni singola gramola. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile la scheda per la gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to four - linear malaxing units with a single mixer; on the separated crusher they are equipped with an electric valve for paste inlet. For paste transfer to the decanter a pump is mounted on each malaxer. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for temperature management system with reports printer is available as optional.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

| | INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm) | | | DIAMETRO AGITATORE STIRRER DIAMETER | POTENZA POWER REQUIREMENTS | PESO WEIGHT |
|---------|----------------------------------|------|------|--|-------------------------------|----------------|
| | A | B | C | mm | kW | Kg |
| 2GL_120 | 2000 | 1050 | 2000 | 500 | 11,8 | 420 |
| 2GL_170 | 2250 | 1050 | 2000 | 500 | 13,3 | 505 |
| 2GL_330 | 2550 | 1350 | 2150 | 700 | 19,3 | 715 |
| 2GL_450 | 3050 | 1350 | 2150 | 700 | 23 | 780 |