

MÉLANGEUR

Mod. MISC1/EV

INTRODUCTION

Dans le mélangeur on sépare le sirop en mélangeant de l'eau et du sucre selon un rapport préétabli; une fois que l'on a terminé cette opération, on mélange le sirop avec la fraction alcoolique provenant de l'infuseur. A ce point, on laisse reposer le mélange pendant un laps de temps bien déterminé selon la liqueur que l'on souhaite obtenir.

La phase de mélange peut durer jusqu'à une dizaine de mois, comme dans le cas des élixirs de menthe, si l'on décide de faire vieillir la liqueur dans le mélangeur, et non dans les bouteilles.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Réalisation en acier inox AISI 304
- Capacité: 200 litres
- Fond conique avec vanne de décharge
- Couvercle ouvrable avec une moitié fixe
- Asperseur de lavage
- Motoagitateur avec motoréducteur, muni de tableau électrique



APTE À LA PRODUCTION DE:

LAIT (Ligne pailleasse)	LAIT (Ligne mobile)	FRUITS	TOMATES	AGRUMES	OLIVES	GRAINES OLÉAGINEUSES	RAISIN	BIÈRE	POISSON	LIQUEURS
										•

INDISPENSABLE

SERVICES (PRÉPARATION DE LA PART DU CLIENT)

- Alimentation: 400 Vca 50 Hz triphasée - 0,37 kVA (autre tension et fréquence sur demande)
- Eau du réseau de distribution

INCLUDE

MANUEL D'EMPLOI

