



Fiche Technique – 2024

ZYMB-7000VS

Descriptif :

Mélangeur planétaire programmable avec pompe à vide qui permet d'homogénéiser les produits, grâce à un moteur unique pouvant fournir une vitesse de rotation élevée et une force centrifuge importante tout en réduisant l'élévation de température.

Applications : Travaux de Recherche et Développement, production de colles, poudres, résines, encres, ...



Caractéristiques

Vitesse de rotation	150-1440 RPM	Alimentation	3-phase 5-wire AC380V,50Hz
Vitesse de révolution	150-1440 RPM	Puissance	7.5KW
Pompe à vide	Oui	Dimension	
Capacité maximale	4000mL x 2 cups	Longueur	1000mm
Capacité maximale embarquée	2000mL x 2 cups (3kg x 2 cups)	Largeur	800mm
Poids à vide	300kg	Hauteur	970mm
Poids machine à vide	65 kg	Dimension : Machine à vide	
Protection	Couvercle Surcharge Vibrations Fuite de vide Arrêt d'urgence	Longueur	690mm
		Largeur	370mm
		Hauteur	450mm
		Type d'opération	IHM supervision
		Accessoires	Plastique standard - cup 4000mL - 6pcs - contrepoids 3 kg

Principe de fonctionnement

Le support tourne à l'intérieur de la cavité avec une vitesse élevée autour de l'axe central. Sous l'effet de la force centrifuge générée, le matériau à l'intérieur du support se déplace le long de la direction vectorielle, pressé vers le bas de sorte que les bulles d'air soient séparées.

Avec un système à vide de haute qualité, la pression de l'air sera réduite à -100kPa. Les bulles d'air formées par la révolution seront soigneusement éliminées.

L'interface programmable permet une grande fiabilité en mélangeant à l'identique à chaque utilisation.



Fiche Technique – 2024



Stockage

La machine dispose d'un système de pied de support et de roulettes. Lorsque la machine est en place, visser le pied de support. Il doit être ajusté pour assurer une stabilité lors du mélange.

Laisser un espace d'au moins 150 mm autour de la machine pour le bon fonctionnement et la dissipation thermique. Ne pas placer la machine dans un environnement sévère (corrosion, humidité, forte température). L'humidité relative doit être entre 35 et 85%.

Lors du déplacement, la machine doit être toujours à la verticale et ne peut pas s'incliner de plus de 10 degrés, maintenir une stabilité pour éviter des collisions ou des vibrations.

Mentions légales



Soudotique
66 bis avenue de Paris
78550 Bazainville
Contact : Christophe Blanadet
Tel. : 01 30 90 64 95
E-mail : contact@soudotique.com
www.soudotique.com

Les informations techniques, textes et illustrations concernant les produits proviennent de nos fournisseurs.

Clause de non-responsabilité : Nous ne pourrions être tenus responsables de l'adéquation des produits avec l'utilisation prévue par le client sauf si l'obtention d'un résultat d'utilisation précis est expressément mentionnée dans le contrat. Les conseils, informations ou préconisations relatifs aux applications sont communiqués sur la base de nos connaissances actuelles. L'application faite du produit dépassant notre champ d'influence et les résultats d'une telle application n'étant pas totalement prévisibles, les indications écrites et verbales, suggestions, etc. ne peuvent être fournies que sur une base non contraignante. Les conseils, informations ou préconisations ne dégagent en particulier pas le client de l'obligation de vérifier l'adéquation des produits avec les processus et utilisations envisagés.

Le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) est entré en vigueur le 25 mai 2018. Nous nous engageons à traiter vos données de contact de manière confidentielle et à garantir la sécurité des informations qui nous sont fournies. Si vous ne souhaitez plus recevoir cette newsletter, veuillez adresser un court message à contact@soudotique.com.

Vous pouvez consulter notre politique de confidentialité sur <https://www.soudotique.com/pages/conditions-generales-de-ventes-29.html>