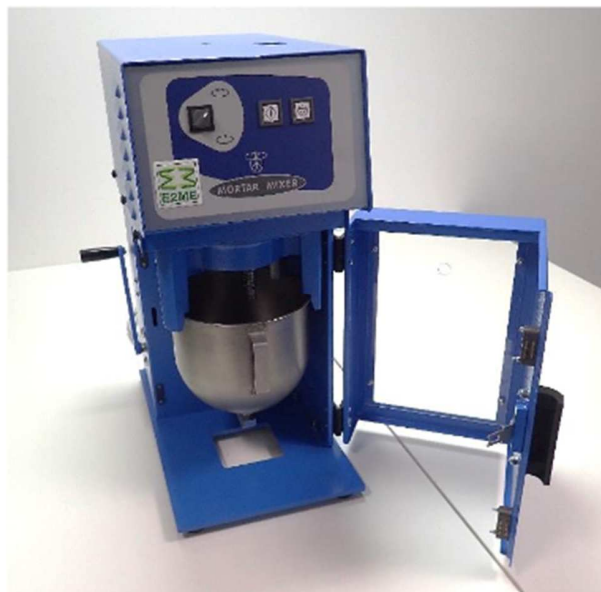


## MALAXEUR MORTIER MANUEL REF A001-05

Le malaxeur à mortier est l'équipement adapté pour la préparation des mortiers ou pâtes pures.



### Caractéristiques techniques :

- Fonctionnement à commande manuelles simplifiées
- Démarrage ou arrêt d'un cycle manuellement.
- Sélection de vitesse du batteur au choix 140 ou 285 t/min (vitesse planétaire 62 ou 125 t/min).
- Ecart cuve batteur  $\approx 3\pm 1$ mm.
- Taille maximale de la composition granulométrie admissible :  $\leq 2$ mm.
- Récipient en acier inoxydable d'une contenance approximativement 5 litres.
- Trémie d'alimentation manuelle par le dessus (entonnoir)
- Système de sécurité renforcé avec porte et contacts positifs (selon 89/392/CE).
- Dimensions : 340x460x500mm.
- Poids : 44kg.
- Alimentation : 230VAC

Photo non contractuelle pour tenir compte de l'évolution éventuelle de l'équipement

## MALAXEUR A MANUAL MORTAR

REF A001-05

This hand-controlled mixer allows the preparation of the mortar for the making of prismatic test tub



### Technical features:

Simplified manual operating operation

Manually starting or stopping a cycle.

Beater's speed selection of choice 140 or 285 t/min (planetary speed 62 or 125 t/min). ■ Ecart bowl mixer - 3-1mm.

Maximum size of allowable granulometry composition: 2mm.

Stainless steel container with a capacity of approximately 5 liters.

On-top manual feeding hopper (funnel)

Enhanced safety system with door and positive contacts (according to 89/392/CE).

Dimensions: 340x460x500mm.

Weight: 44kg.

Food: 230VAC

Non-contract photo, to consider the possible evolution of the equipment