

Rappresentati da: / Represented by: / Représenté par: / Vertreten von:

VS/A

Vasca stoccaggio
 Storage tank
 Bac de stockage
 Vorratsbehälter

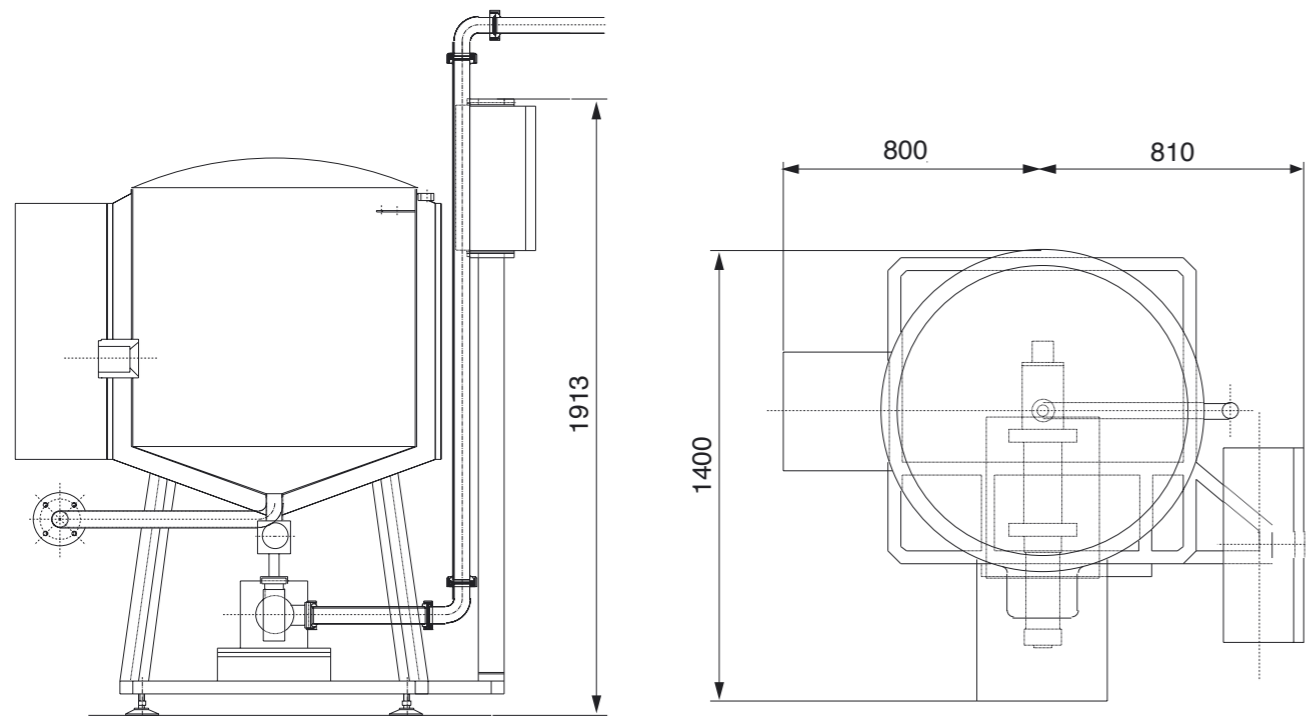
VS/A

 **G. MONDINI** S.p.A.
 DOSATRICI-CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE



 **G. MONDINI** S.p.A.
 DOSATRICI-CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

25033 Cologno (Brescia) Italia
 via Brescia 5/7
 tel. 030 70560
 fax 030 7056250 - 030 7050168
 e-mail: info@gmondini.com
 www.gmondini.com



Vasca di stoccaggio prodotti liquidi e semiliquidi, completa di pompa per l'alimentazione automatica dei dosatori VF/SPM, VSB/R, DCV/BO. Corredata da un mescolatore-agitatore onde mantenere il prodotto depositato in sospensione, con una velocità di rotazione di 14 giri/min. Le pareti sono a doppia intercapedine per permettere il riciclaggio d'acqua calda o l'immissione d'olio per il riscaldamento indiretto. Di semplice concezione è costruita completamente in acciaio inox 18/8. Consumo energia elettrica: 2,5 KW/h. Peso netto: 180 Kg.

Bac de stockage des produits liquides et sémi-liquids complet de pompe pour l'alimentation automatique des doseurs VF/SPM, VSB/R, DCV/BO. Elle est dotée d'un mixer shaker afin de maintenir le produit déposé en suspension avec une vitesse de rotation de 14 tours par minute. Le bac est équipé d'un double paroi permettant le maintien en température par circulation d'eau chaude ou l'insertion de huile pour le chauffage indirect. Complètement en acier inox 18/8. Consommation énergie électrique : 2,5 KW/heure. Poids net : 180 Kg.

Storage tank for liquid and semi liquid, complete with pump for automatic feeding of dosing machines. VF/SPM, VSB/R, DCV/BO. Equipped with a mixing and stirring device to keep the product homogeneous, rotating at 14 turns p/minute. The sides of the tank are "cavity built" for circulating hot water or oil for indirect heating. Of simple design; it is completely constructed in stainless steel 18/8 and can be quickly stripped for cleaning. Electric power consumption: 2,5 KW/h. Net weight: 180 Kg.

Die Vorratsbehälter für flüssige oder pastöse Lebensmittel sind komplett mit Förderpumpe und Rohrleitungen ausgerüstet, um aus diesen Vorratsbehältern die Dosieranlagen Type VF/SPM, VSB/R, DCV/BO zu beschicken Sie sind mit Deckeln versehen und haben ein horizontal angebrachtes Rührwerk, welches die in der Flüssigkeit befindlichen Festteile gleichmässig verteilt. Dieses Rührwerk ist normalerweise mit 14 Umdrehungen pro Minute eingestellt. Wahlweise können auch andere Rührgeschwindigkeiten werden. Sie hängen sehr stark vom jeweiligen Produkt ab. Die Vorratsbehälter sind doppelwandig. Das ermöglicht eine indirekte Beheizung der Behälter mit heißem Wasser oder Öl. Dadurch wird eine grösstmögliche gleichmässige Temperatur erzielt. Der gesamte ist innen und aussen aus nichtrostendem Stahl. Auf Wunsch kann eine thermostatgesteuerte elektrische Heizung im Doppelmantel eingebaut werden.

Elektroanschluss: 2,5 KW/h 220/380 V, 50Hz.
Gewicht ohne Verpackung: 180 Kg.



Vasca stoccaggio, sughi, ragù, trippe, minestrone, brodi, besciamella, ecc.

Bulk storage tank for sauces, tripe, minestrone, soups, white sauce, etc.

Bac de stockage regoûts, tripes, minestrone, bouillons, béchamel, etc.

Vorratsbehälter für Sossen, Ragout, Kutteln, Mayonnaise, usw.

