EL600N MISCELATORE AUTOMATICO DI PASTA SALDANTE

Cod. 159563D

MIXER ORBITALE PER CREMA SALDANTE

EL-600N - **Miscelatore automatico di pasta saldante**, idoneo per **1 o 2 barattoli**.
Strumento ideale nei processi di saldatura a rifusione e nella serigrafia SMT per **ottimizzare la viscosità della crema saldante** prima dell'applicazione sullo stencil.
I vasetti, posizionati all'interno del mixer ad un'angolazione di 45°, vengono fatti ruotare ad alta velocità secondo il principio della rotazione planetaria. **La pasta viene così miscelata sui 3 assi**, disponendo in modo completamente uniforme le parti solide e liquide al suo interno ed eliminando le bolle d'aria.
Grazie alla velocità e al tempo di miscelazione regolabili, il mixer consente di ottenere sempre la stessa viscosità e una **qualità uniforme** della pasta saldante in fase di dosatura.
Dopo essere stata miscelata inoltre, la pasta saldante sarà meno soggetta all'assorbimento di umidità.
L'operatività di EL-600N è molto semplice: si inserisce il barattolo nell'apposito alloggiamento, si imposta il tempo di miscelazione e si preme Start. Il sistema si fermerà automaticamente al termine del ciclo. L'operatore può facilmente regolare la velocità del mixer tramite il display.
La combinazione di chiusura e micro-interruttore garantisce la sicurezza del sistema.
Cuscinetti sigillati esenti da manutenzione rendono il macchinario durevole nel tempo.
Si consiglia di non miscelare la pasta indurita prendendola direttamente dal frigorifero, ma di portarla prima a **temperatura ambiente**.

Caratteristiche

- Lavora con **1 o 2 contenitori** con diametro **50 - 67 cm**
- Capacità: **250 g** o **500 g**
- Tempo medio di miscelazione (Velocità: 500 RPM): **3 minuti**
- Controllo digitale del timer dotato di memoria - Regolazione: **0 - 99 minuti**
- Controllo della velocità: **200 - 1400 RPM**
- Rumorosità: < 35 dB
- Potenza: 60 W
- Tensione di alimentazione: 230 V
- Dimensioni: 400 x 400 x 450H mm
- Peso: 35 kg.