

EL600 MISCELATORE AUTOMATICO DI PASTA SALDANTE



Cod. 159563C



MIXER ORBITALE PER CREMA SALDANTE

EL-600 - Miscelatore automatico di pasta saldante per 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 di rotazione planetaria.

La pasta viene così miscelata su 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 la stessa qualità nella dosatura.

Si consiglia di non miscelare la pasta indurita prendendola direttamente dal frigorifero, ma di portarla prima a **temperatura ambiente**.

Dopo essere stata mescolata, la pasta saldante ha una minore propensione ad assorbire l'umidità.

Caratteristiche

- Lavora con 2 contenitori: **2 x 250 g** oppure **2 x 500 g**
- **Diametro del vasetto: 50 - 67 mm** - Inclinazione: 45°



- Tempo medio di miscelazione (alla velocità di 500 RPM): **3 minuti**
- Controllo digitale del timer dotato di memoria - Regolazione: **0 - 99 minuti**
- Controllo della velocità: **200 - 1400 RPM**
- Potenza: 60 W
- Tensione di alimentazione: 230 V
- Dimensioni: 400 x 400 x 450H mm
- Peso: 35 kg.

ATTENZIONE: IL PRODOTTO PUO' PRESENTARE DIFFERENZE ESTETICHE RISPETTO ALL'IMMAGINE PUBBLICATA.
PER QUANTO RIGUARDA IL PANNELLO DI CONTROLLO IN LINGUA INGLESE: PUOI FARE RIFERIMENTO AL DETTAGLIO PUBBLICATO NELLA GALLERY.