



Mélangeur vertical stationnaire à une vis Série 1200

Nous innovons pour vous depuis 1948

Misez sur sa performance!

- Flexibilité qui permet d'utiliser une variété d'ingrédients d'aliments, ce qui réduit les coûts!
- Vis **Vortex™** (en instance de brevet) mélange rapidement sans compromettre la qualité des aliments!
- RTM régulier du début à la fin, sans égard à la quantité – favorise moins de triage!
- Décharge rapide avec un nettoyage parfait sans résidu – gagner du temps et réduire les déchets d'aliments!

La vis **Vortex™**
mélange rapidement
sans compromettre la
qualité des aliments!



- Capacité de mélange de 420 à 690 pi³. La hauteur baissée convient à votre salle de préparation des aliments.
- Système de balance électronique à 4 senseurs fiable qui permet de mesurer les ingrédients de façon précis.
- Design simple mis au point avec peu de pièces mobiles ce qui assure une longue durée de vie, peu d'entretien et un fonctionnement sans problèmes.
- Fabriqué par Patz Corporation, une entreprise familiale basée à Wisconsin, au service des exploitants laitiers depuis 1948!

**DES PLANS DE
FINANCEMENT FLEXIBLES
SONT DISPONIBLES,
DEMANDEZ LES DÉTAILS.**



Profitez des économies en temps, main d'œuvre et aliments!

Il faut se rendre à l'évidence!

Contactez votre concessionnaire local Patz pour voir comment le mélangeur vertical stationnaire série 1200 de Patz peut améliorer vos résultats nets!

Les solutions d'alimentation



Nous innovons pour vous depuis 1948

www.patzcorp.com  



Mélangeur vertical stationnaire série 1200

Spécifications

Les exploitants agricoles y font confiance pour les solutions d'alimentation depuis 1948!

	U/M	420		500		615	
CAPACITÉ							
Malaxage	pi ³ (m ³)	420 (11,8)		500 (14,2)		615 (17,4)	
avec extension	pi ³ (m ³)	490 (13,9)		575 (16,3)		690 (19,5)	
UNITÉ							
Poids vide	lb (kg)	7 400 (3 357)		7 750 (3 515)		8 350 (3 787)	
Charge max. @ 25lb/pi ³	lb (kg)	10 500 (4 763)		12 500 (5 670)		15 375 (6 974)	
Charge max. brute	lb (kg)	19 600 (8 119)		20 250 (9 185)		23 725 (10 761)	
Nb. de vis (voir options ci-dessous)		1		1		1	
Longueur totale	po (m)	152-3/4 (3,9)		159-1/2 (4,1)		168-1/2 (4,3)	
Hauteur totale	po (m)	93 (2,4)		102-1/2 (2,6)		114-3/4 (2,9)	
Largeur totale	po (m)	109 (2,8)		109 (2,8)		109 (2,8)	
Épaisseur du filet	po (mm)	5/8 (16)		5/8 (16)		5/8 (16)	
Épaisseur du plancher	po (mm)	3/4 (19)		3/4 (19)		3/4 (19)	
Épaisseur des murs latéraux	po (mm)	1/4 (6)		1/4 (6)		1/4 (6)	
Système d'entraînement		Choix de PDF ou électrique					
Vitesse d'opération (RPM)		540 or 1000		1000		1000	
Système de pesée		4 Points		4 Points		4 Points	
OUVERTURE DE PORTE							
Hauteur	po (mm)	Arrière 26 (660)	Latérale 39 (991)	Arrière 30 (762)	Latérale 39 (991)	Arrière 30 (762)	Latérale 39 (991)
Largeur	po (mm)	42 (1067)	34 (864)	42 (1067)	34 (864)	42 (1067)	34 (864)
Emplacement		Multiple		Multiple		Multiple	
Fonctionnement des portes		Man./Hyd.		Man./Hyd.		Man./Hyd.	
ÉVACUATION							
Larg. convoyeur à chaîne	po (mm)	36 (914)		36 (914)		36 (914)	
Côté de déchargement		Choix de droit, gauche ou réversible – fixe ou à coulisse					
OPTIONS							
‡ Vis Vortex™ de mélangeur vertical (pas inclus dans l'unité de base) Culbuteur simple ou double		Choisir un type de vis pour vos besoins de mélange					
Nb. max de couteaux+		7		9		9	
Rehausse en acier		Opt.		Opt.		Opt.	
Dispositif à retenir le foin		Opt.		Opt.		Opt.	
Déchargement		Opt. diverses		Opt. diverses		Opt. diverses	
Aimants d'évacuation		Opt.		Opt.		Opt.	
Aimants monté sur cuve‡		Opt.		Opt.		Opt.	
Extension du bras de l'indicateur		Opt.		Opt.		Opt.	
Grand choix d'indicateurs		dinamica generale®, Weigh-Tronix® & Digi-Star®					
Commande de moteur VFD		Opt.		Opt.		Opt.	
Compteur d'heures		Opt.		Opt.		Opt.	
Échelle		Opt.		Opt.		Opt.	

‡ En instance de brevet.

+ La quantité varie selon le type de rations et le temps de traitement.



ATTENTION: N'utilisez jamais un équipement Patz sans avoir installé les dispositifs de sécurité. La sécurité, c'est un devoir. Avant utilisation, assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel de fonctionnement. Celui-ci devrait toujours se trouver à proximité de l'équipement.

De plus, il faut vérifier que tous les dispositifs de sécurité soient en bon état et installés correctement.

Les spécifications et les prix peuvent être modifiés sans préavis.

