



Mélangeur vertical stationnaire à deux vis Série 2400 II

Nous innovons pour vous depuis 1948

Contrôler vos coûts d'alimentation sans compromettre la qualité des aliments!

- Flexibilité qui permet d'utiliser une variété d'ingrédients d'aliments, ce qui réduit les coûts!
- Vis **Vortex™** mélange rapidement sans compromettre la qualité des aliments!
- RTM régulier du début à la fin, sans égard à la quantité. Favorise moins de triage ainsi qu'une amélioration de la productivité et du taux de profit!
- 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!



Design simple = tranquillité d'esprit.

- Capacité de mélange de 810 à 1 100 pi³.
- 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.
- Joints chevauchés de murs latéraux qui donnent plus de puissance.
- Design *breveté* du déflecteur et de la vis **Vortex™** ce qui permet un mélange rapide d'un RTM consistant sans compromettre la qualité des aliments!
- Boîte de vitesses à transmission planétaire le plus solide de l'industrie.
- Système de balance électronique à 4 senseurs fiable qui permet de mesurer les ingrédients de façon précis.
- 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.



Demandez à votre concessionnaire local Patz comment le mélangeur vertical stationnaire séries 2400 II peut vous aider à améliorer vos résultats nets!

Les solutions d'alimentation



www.patzcorp.com



Mélangeur vertical stationnaire Série 2400 II

Spécifications

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

	U/M	810	950
CAPACITÉ			
Malaxage	pi ³ (m ³)	810 (22,9)	950 (26,9)
avec extension (en option)	pi ³ (m ³)	950 (26,9)	1,100 (31,1)
UNITÉ			
Poids vide	lb (kg)	15,975 (7 261)	16,925 (7 693)
Charge max. @ 25lb/pi ³	lb (kg)	20,250 (9 186)	23,750 (10 773)
Nb. de vis (voir options ci-dessous)		2	2
Longueur totale	po (m)	251 (6,38)	259 (6,58)
Hauteur totale	po (m)	98 (2,49)	106-3/4 (2,71)
Largeur totale	po (m)	109 (2,8)	109 (2,8)
Épaisseur du filet	po (mm)	5/8 (16)	5/8 (16)
Épaisseur du plancher	po (mm)	3/4 (19)	3/4 (19)
Épaisseur des murs latéraux	po (mm)	1/4 (6)	1/4 (6)
Système d'entraînement		PTO ou électrique (2 vitesses ou direct)	PTO ou électrique (2 vitesses ou direct)
Système de pesée		4 Points	4 Points
OUVERTURE DE PORTE D'ÉVACUATION			
Portes arrière			
Hauteur	po (mm)	26 (660)	30 (762)
Largeur	po (mm)	42 (1067)	42 (1067)
Portes latérales			
Hauteur	po (mm)	39 (991)	39 (991)
Largeur	po (mm)	34 (864)	34 (864)
Emplacement		Multiple	Multiple
Fonctionnement		Hydraulique	Hydraulique
OPTIONS			
Vis Vortex™ de mélangeur vertical (pas inclus dans l'unité de base) Culbuteur simple ou double - commandez 2		Choisir un type de vis pour vos besoins de mélange	
Nb. max de couteaux+		5 par vis /10 au total	7 par vis/14 au total
Rehausse en acier		Opt.	Opt.
Dispositif à retenir le foin		Opt.	Opt.
Déchargement		Opt. diverses	Opt. diverses
Aimants d'évacuation		Opt.	Opt.
Porte arrière		Opt.	Opt.
Extension du bras de l'indicateur		Opt.	Opt.
Grand choix d'indicateurs		dinamica generale®, Weigh-Tronix® & Digi-Star®	
Compteur d'heures		Opt.	Opt.
Échelle (en arrière)		Opt.	Opt.

Essayez la solidité, la fiabilité et la performance confirmée de Patz.

Choisissez parmi une sélection de modèles à vis simple, à deux ou à trois vis avec une capacité de mélange de 140 à 1 580 pi³ (3,9 à 44,7 m³).

Contactez votre concessionnaire Patz dès aujourd'hui!



Design breveté du déflecteur

Le design assure un mélange rapide et homogène d'un bout à l'autre! Le mélangeur vertical à deux vis de Patz, avec son déflecteur unique à vis et design breveté du déflecteur, dirige tous les aliments rapidement et doucement autour des deux vis d'un bout à l'autre, produisant un mélange complet, régulier et de qualité sans égard à la quantité mélangée.

+ 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.