



Mélangeur vertical stationnaire à une vis modèle 400

chef de file depuis 1948

Petit mélangeur, gros résultats!

Maintenant votre troupeau peut savourer une ration totale mélangée (RTM) avec du foin sec!

Garantie de 5 ans au prorata pour la boîte de vitesses à transmission planétaire

Le mélangeur vertical stationnaire modèle 400 vous permet :

- d'adapter le mélangeur à vos besoins - choix de l'emplacement des portes, des capacités de mélange, de l'indicateur de balance, des entraînements et encore plus !
- de traiter le foin sec et d'ajouter plus de foin à votre ration.
- de mesurer exactement les ingrédients quand vous les ajoutez.
- de décharger le RTM sur des convoyeurs pour remplir les chariots ou les distributeurs d'aliments.
- de gagner du temps et de réduire la main d'oeuvre grâce au déchargement rapide et régulier de RTM, sans égard à la quantité.

Des résultats importants grâce au mélange complet RTM :

- Amélioration de la santé du troupeau et de la production laitière.
- Moins de gaspillage d'aliments - les vaches mangent mieux !
- Nettoyage supérieur!
- Plus de profits pour un meilleur résultat net.

Le modèle 400 travaille pour vous!

- Deux modèles disponibles, avec une capacité de mélange de 140 à 240 pi³.
- Une taille compacte - convient à la plupart des salles d'alimentation.
- Fiez-vous à la fabrication solide avec peu de pièces amovibles.
- Efficace - faible exigence en horsepower.
- Des plans de financement flexibles pour tous les budgets!



« Cela n'a pris que 2½ minutes pour mélanger ma ration! Le mélangeur a vraiment réussi à couper le foin sec et le mélanger complètement avec d'autres ingrédients. Les aliments étaient mous - et non compactés comme avec mon ancien mélangeur à vis! »

Propriétaire d'une exploitation laitière de 50 vaches au Wisconsin

Demandez à votre concessionnaire local Patz de vous décrire la performance confirmée des mélangeurs verticaux de Patz!

Les solutions d'alimentation



www.patzcorp.com

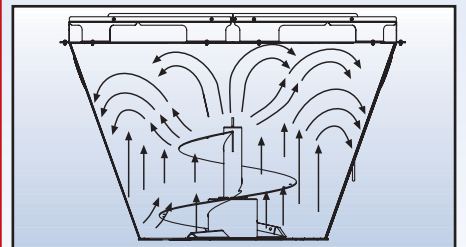


Specifications

Les exploitants agricoles y font confiance pour leurs besoins en manutention depuis 1948!

	U/M	140 surbaissé	200 surbaissé
CAPACITÉ			
Capacité de mélange/en haut	ft ³ (m ³)	140 (3.9)	200 (5.7)
Rehausse de 9 po (en option)	ft ³ (m ³)	180 (5.0)	240 (6.8)
UNITÉ			
Poids vide	lbs (kg)	3 165 (1436)	3 265 (1481)
Charge max @ 25lb/pi ³	lbs (kg)	3 500 (1588)	5 000 (2268)
Charge max @ 25lb/pi ³ avec rehausse	lbs (kg)	4 500 (2045)	6 000 (2722)
Charge max. brut	lbs (kg)	7 665 (3477)	9 265 (4203)
Nb. de vis		1	1
Longueur totale	po (m)	118½ (3,0)	118½ (3,0)
Hauteur totale	po (m)	86⅝ (2,2)	100⅞ (2,5)
Hauteur totale avec rehausse 9 po	po (m)	95⅝ (2,4)	109⅞ (2,8)
Largeur totale	po (m)	88½ (2,2)	88½ (2,2)
Épaisseur du filet	po (mm)	5/16 (8)	5/16 (8)
Épaisseur du plancher	po (mm)	3/8 (9,5)	3/8 (9,5)
Épaisseur murs de côté	po (mm)	3/16 (5)	3/16 (5)
Exigences en horsepower		(1) 10 HP or (2) 7½ or (2) 10 HP, 1-Ph (1) 20 or (1) 25 HP, 3-Ph	(1) 10 HP or (2) 7½ or (2) 10 HP, 1-Ph (1) 20 or (1) 25 HP, 3-Ph
Système de pesée		3 point 2½" Weigh-Tronix® Weigh Bars	3 point 2½" Weigh-Tronix® Weigh Bars
OUVERTURE DE PORTE			
Hauteur	po (mm)	31 (787)	31 (787)
Largeur	po (mm)	24 (610)	24 (610)
Déchargement		Droite, gauche ou les deux	Droite, gauche ou les deux
OPTIONS			
Porte à commande manuelle		R.H. or L.H.	R.H. or L.H.
Porte à commande électrique		R.H. or L.H.	R.H. or L.H.
Chute d'évacuation avec ou sans aimant		Opt.	Opt.
Nb. de couteaux			
Carbure/tunstène durci		4 max. Opt.	4 max. Opt.
Grande sélection d'indicateurs		Opt.	Opt.
Compteur d'heures		Opt.	Opt.
Échelle		Opt.	Opt.

La vis en acier soudé comporte des trous découpés par laser pour accommoder les couteaux. Le design comprend des stabilisateurs d'évacuation doubles ce qui accroît le débit, mélange de façon efficace et améliore l'écoulement de la ration.



La vis en acier à design original assure un mélange rapide et complet ainsi qu'un déchargement homogène de la ration.

Les spécifications et les prix peuvent être modifiés sans préavis.

Ce mélangeur est conçu pour traiter une variété d'aliments, en fonction d'un estimé de 25 lb/pi³. Ne dépassez pas la charge maximum indiquée. Contactez Patz en ce qui concerne l'utilisation de matières plus lourdes.



LA SÉCURITÉ!
C'est un devoir!

ATTENTION: N'utilisez jamais un équipement Patz sans avoir installé les dispositifs de sécurité.

La sécurité, c'est un devoir.

Avant l'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.

Une performance solide comme l'acier

Patz Corporation • Pound, Wisconsin 54161-0007
Tél.: (920) 897-2251 • Fax: (920) 897-2142
courriel: info@patzcorp.com • www.patzcorp.com

Sylvain Léger, agent
Tél.: 819-686-1175 • Fax: 819-686-1388
patz-quebec@sympatico.ca
www.patzquebec.com