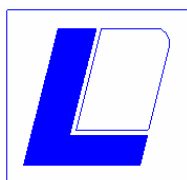


LAVERGNE

Emulseur Rotor-stator

Type EJJ



3 rue de l'Aubépine
Z.I l'Eglantier
91090 LISSES-EVRY

tel : 33/01 64 97 72 65
fax : 33/01 60 86 38 63

mail :
lavergne@lavergne-sa.com

web :
www.lavergne-sa.com

S.A au capital de 164645 €
RCS CORBEIL B562 031 658
TVA : FR 526626 31658



- Système turbine tripale et cage perforée d'une conception simple permettant la fabrication d'émulsions particulièrement fines.
Laits, pommades, crèmes ainsi que les gels....
- Construction inox 316L poli miroir
Orifice permettant une alimentation au cœur du mélange et facilitant le nettoyage
- Fixation par bride, étrier ou sur potence
- Ces appareils peuvent être livrés en version étanche ou ADF.
- Vitesses de rotation :
mono vitesse 3000 t/m
Bi-vitesse 1500 / 3000 t/m
Variable 500 à 3000 t/m



EJJ 120 sur cuve 400 litres avec racleurs

Notre gamme

Type	puissance kW	Ø cage mm	lg. Maxi mm	capacité maxi suivant viscosité
EJJ 60	1,1	60	600	50 L
EJJ100	2,2	100	880	100 L
EJJ120	4	120	1000	300 L
EJJ 150	9	150	1160	500 L