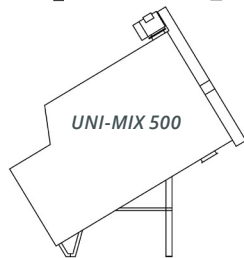
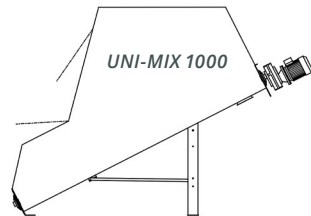
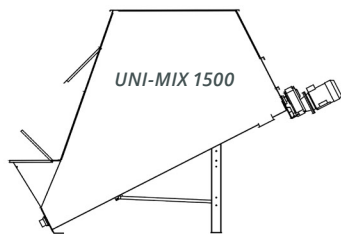




SKIOLD DIAGONALBLANDARE



SKIOLD GÖR HELA SKILLNADEN!

SKIOLD UNI-MIX DIAGONALBLANDARE 500/1000/1500

Kan blanda små satser

Lättlängligt koncentratpåslag

Effektiv - även till fett och melass

Lämplig för placering på vågceller

Robust konstruktion med tappväxelmotor

Hög blandningsnoggrannhet - även i fuktiga material

SKIOLD DIAGONALBLANDARE 500/1000/1500

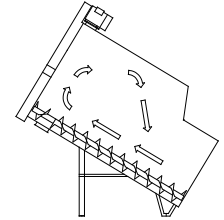
Diagonalblandaren är lämplig till att med stor noggrannhet blanda nästan alla råvaror i mjöl- och granulatform. Det är även möjligt att under blandningen tillsätta flytande råvaror såsom fett, melass och olja. Blandningsprincipen med en stor och

långsamtgående botten-skruv är skonsamt mot råvarorna, vilket gör blandaren även lämplig till blandning av kreatur- och kalvfoder, där det ingår krossat material som skall behålla strukturen.

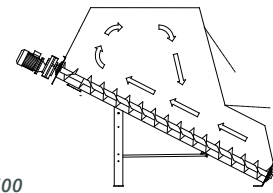
TEKNISKE SPECIFIKATIONER

	UNI-MIX 500	UNI-MIX 1000	UNI-MIX 1500
Blandningskapacitet (t/h)	1	3	4,5
Satsstorlek (torra råvaror, kg)	500	1000	1500
Tömningstid (minuter)	6-8	8-10	10-12
Blandningstid (torra råvaror, minuter)	10-15	10-15	10-15
Blandningstid (fuktiga råvaror <3%, minuter)	15-20	15-20	15-20
Blandningsnoggrannhet	1:10.000	1:100.000	1:100.000
Motorstorlek (kW)	2,2	4	5,5
Egenvikt (kg)	230	440	465
Max. fukthalt material	4%	6%	6%
Blandningsvinkel	30°	27°	27°
Transmission	Rem, kedjedrift	Tappväxel	Tappväxel

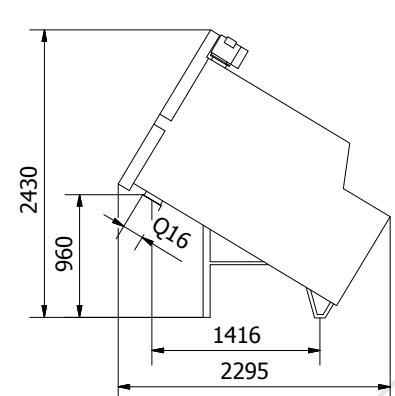
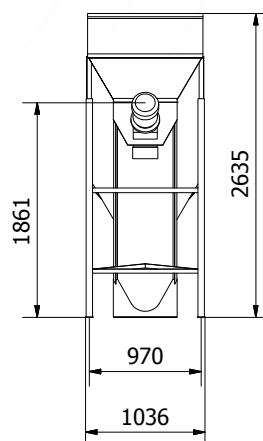
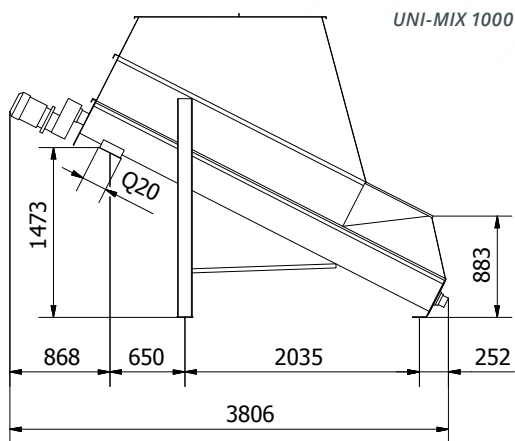
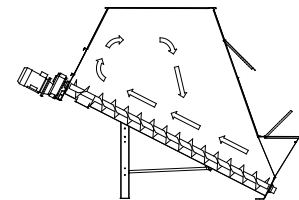
UNI-MIX 500



UNI-MIX 1000



UNI-MIX 1500



UNI-MIX 500

