



A propos de Mesa

MESA aide ses clients à optimiser leurs processus industriels en leur apportant une réelle expertise métier, une assistance au niveau de la préconisation reposant sur 50 années d'expérience, ainsi que la réactivité d'une équipe dynamique, motivée par la satisfaction et la fidélité de ses clients.

Nous commercialisons une large gamme de pompes, agitateurs/mélangeurs et matériels d'instrumentation destinés aux industries de process dans des domaines d'activités variés. En tant que constructeur et distributeur, nous participons activement à l'évolution des produits.

Mesa, la différence par l'excellence.

SAVOIR-FAIRE

Le département Agitateurs de MESA est connu sous la marque STARO. 6 500 mélangeurs ont déjà été fabriqués pour l'industrie des produits de beauté, d'hygiène et de soin, de l'agroalimentaire, de la pharmacie et de la chimie.

Notre gamme de mélangeurs et disperseurs permet de répondre à un large éventail d'applications comme l'homogénéisation, la dispersion et la réalisation d'émulsion.

Afin de simplifier la tâche des utilisateurs et de permettre de réaliser, dans de bonnes conditions de sécurité, des mélanges dans différentes cuves, nous fabriquons des supports motorisés adaptés aux géométries des contenants et aux attentes de nos clients.

Potence d'Agitateur



ATEX Zone 1
Ex II 2 GD

Caractéristiques et avantages

- Mélangeurs et disperseurs intégrés à une potence à relevage pneumatique, étudiée et adaptée à vos cuves
- Version pour bac Europe et conteneur IBC
- Manipulation aisée et sécurisée
- Trémie d'incorporation
- Relevage par vérin pneumatique
- En conformité avec les directives CE machines

Gamme de mélangeurs 0,25 à 45 KW



> Alimentaire > Boisson > Cosmétique > Pharmacie > Chimie

Bâtiment D1 - 37, rue Hélène Muller
94320 THIAIS
Tél. : 01 77 01 84 40
Fax : 01 58 42 66 50
E-mail : mesa@mesa.fr
www.mesa.fr



Potence murale

Mélangeurs et disperseurs intégrés à une potence à relevage pneumatique adaptée à vos cuves, en conformité avec les directives CE machines

Caractéristiques principales

- Mélangeur ou disperseur installé sur une chaise motorisée
- Relevage à vérin pneumatique
- Puissance d'agitation jusqu'à 7,5 kW
- Vitesse de rotation variable jusqu'à 3000 tr/min



Tête RJD à flux axial puissant

Les points forts...

- Machine complète étudiée et adaptée à vos cuves
- Monte et baisse vertical
- Chaise guidée par 2 colonnes en Inox
- Manipulation aisée et sécurisée par commande bi-manuelle
- Butée de position et détection de cuve
- Couvercle de protection de cuve, coulissant et guidé par 4 colonnes
- Trémie d'incorporation
- Equipée de toutes les sécurités d'utilisation et de fonctionnement
- Armoire de commande avec témoins lumineux, boutons poussoirs, réglage et affichage de la vitesse
- Conformités CE et normes en vigueur



Potence ancrée au sol

Construction

- Châssis complet en Inox 304L laminé à froid, 2B glacé
- Armoire de commande et puissance en Inox 304
- Tête d'agitation, arbre porte-hélice et nez de guidage en Inox 316L

Options

- Arbre démontable
- Tête d'agitation supplémentaire
- Marche pied
- Berceau réglable, trémie spécifique, tube incorporation
- Minuterie
- Automate avec écran tactile
- Machine ATEX avec coffret de commande en zone



Potence mobile



Spécifique pour bac europe

Support Spécifique pour Conteneur IBC



Mélangeur avec tête d'agitation puissante, idéale pour le passage dans la bonde de l'IBC et les contraintes liées à sa forme rectangulaire