



**Agitateurs-
Mélangeurs**

RED DEVIL



Testing equipment for quality management

ERICHSEN



Nouvelle série :

1400

AGITATEURS MELANGEURS RED-DEVIL



Disponibles dans une large gamme d'alimentations (soit électriques soit pneumatiques) et avec de nombreuses configurations de temporisations, les séries 1400/1410 Classic sont indispensables pour le mélange et la préparation de nombreux produits dans différentes tailles de pots ou de boîtes métalliques. Les séries 1400/1410 sont livrées avec leurs systèmes de protections.

- Mélangeurs pour pots de toutes dimensions de 3 1/2" (9 cm) jusqu'à 11" (28cm) de hauteur
- Utilisable avec une large gamme de produits
- 18lb (7kg) de capacité

Support pour les versions 1400/1410 Classic (indispensable pour les utiliser)



Modèle 1400 avec base 5153

Le support sur pied vous permet de placer votre agitateur-mélangeur 1400/1410 à hauteur de travail avec libre accès au temporisateur. Un système de suspension à ressort permet de poser l'appareil sur un plan de travail ou un comptoir.



Modèle 1400 avec base 5151



Modèles	Description	Temporisateur	(L x Px H) (mm)	Poids kg
1400-00-N	Deux bras, temp. 15min, 110V sans protection	15 min manuel	800x406x420	59
1400-0H-N	Deux bras, temp. 1H, 110V sans protection	1 heure manuel	800x406x420	59
1400-00-E5-N	Deux bras, temp. 15min, 220V sans protection	15 min manuel	800x406x420	59
1400-0H-E5-N	Deux bras, temp. 1H, 220V sans protection	1 heure manuel	800x406x420	59
1400-0H-E5	Deux bras, temp. 1H, 220V, avec protection	1 heure manuel	1067x406x800	89
1410-00-N	Un bras, temp. 15min, 110V sans protection	15 min manuel	585x406x420	51
1410-00-E5-N	un bras, temp. 15min, 220V sans protection	15 min manuel	585x406x420	51
5151-00	Pied support		508x460x790	30
5153-00	Support de table		540x485x77	11,5

ERICHSEN

4 passage Saint-Antoine
Tel. : 01 47 08 13 26
www.erichsen.fr

92508 Rueil-Malmaison
Fax. : 01 47 08 91 38
info@erichsen.fr