



LE MELANGEUR PLANETAIRE CENTRIFUGE SOUDOTIQUE

L'excellence en 30 secondes

Optimisez votre production avec notre mélangeur planétaire, l'outil de référence pour allier fiabilité, compacité et gain de temps.

Avantages

- Rapidité extrême
- Simplicité d'usage
- Polyvalence totale
- Fiabilité Soudotique

Applications



R&D Production Colles Poudres Résine Encre

Basé sur un mouvement épicycloïdal de haute précision, il assure un mélange de vos produits (mono ou multi-composants) pour une qualité irréprochable.



SOUDOTIQUE
66 Bis Avenue de Paris
78550 BAZAINVILLE



01 30 90 64 95



Contact@soudotique.com



www.soudotique.com

Les photos dans le présent document sont non contractuelles



LE MELANGEUR PLANETAIRE CENTRIFUGE SOUDOTIQUE

Les produits à mélanger sont introduits dans un récipient en polypropylène (bol de mélange).

Après fixation du couvercle sur le bol de mélange.

Le mélange est réalisé en moins de 30 secondes et donne un produit très homogène.



AVANT



APRES

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Tension d'alimentation :	110/220 Volts – Alimentation internationale
Mouvement :	Epicycloïdal incliné à 40°
Vitesse de rotation centrifuge :	2800 tr/mn
Vitesse de rotation planétaire :	700 tr/mn en rotation inverse
Temps de cycle :	De 4 à 36 secondes
Capacité :	De 0 à 100 CC selon le bol utilisé et la viscosité du produit



Haute résistance
Chimique



Conception
ergonomique



Disponibilité
immédiate



ACCESSOIRES

BOLS DE MÉLANGE JETABLES



2390MICRBCC

Bol jetable avec couvercle



2390MICR04

Bol jetable sans couvercle

ADAPTATEURS SPECIFIQUES



2390MICR05

Bol avec couvercle



2390MICR01

Bol réducteur

OUTILS DE MELANGE



2390MICR02

Spatule de récupération



2390MICR03

Spatule de mélange

Contactez-nous

☎ 01 30 90 64 95
✉ Contact@soudotique.com
🌐 www.soudotique.com

Les photos dans le présent document sont non contractuelles



TESTÉ, APPROUVÉ

Chez Soudotique, nous ne nous contentons pas de distribuer des équipements : nous les vivons au quotidien.

Christophe Blanadet, expert chez Soudotique, confirme : “Nous utilisons nous-mêmes ces mélangeurs planétaires au cœur de nos propres ateliers, notamment pour nos opérations de résinage et de reconditionnement de produits complexes.”

Pourquoi cette maîtrise est-elle une garantie pour vous ?

Parce que le processus de mélange influence directement la qualité et la fiabilité de votre produit fini.

Grâce à nos équipements, nous dégazons les matières préalablement réhomogénéiser avec une précision absolue, garantissant une réponse parfaite aux exigences de vos clients.

Chaque jour, nous manipulons les consommables de la marque — contenants, contrepoids et adaptateurs — pour optimiser ces résultats.

Les mélangeurs planétaires que nous proposons ne sont pas seulement des machines ; ce sont des **vecteurs d'efficacité, de précision et de commodité**, conçus pour **transformer vos contraintes de production en succès industriels.**

N'hésitez pas à nous consulter pour tout produit hors catalogue