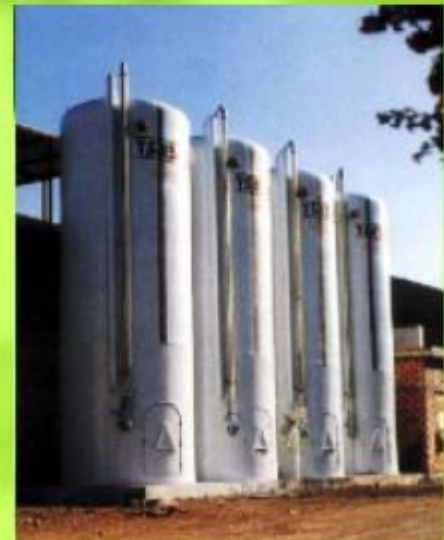


Silos



Termopan planifica, desarrolla e implanta, instalaciones para almacenamiento, transporte y dosificación de materias primas para las grandes y pequeñas industrias de panadería y repostería, ofreciendo tres tipos de silos diferentes.

• **Silos de tejido (para interior)**

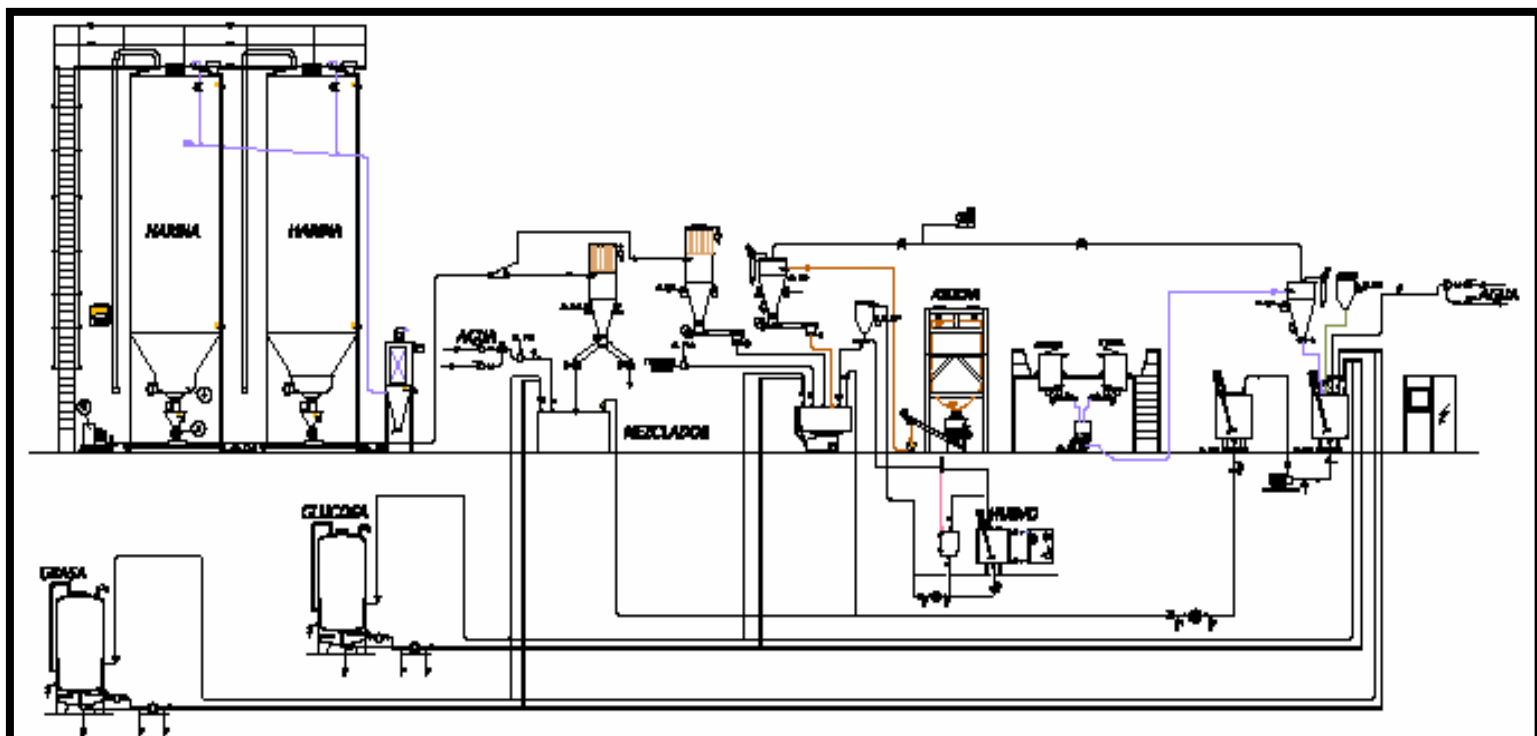
Silos en tejido Trevira y chapa para interior de grana resistencia y duración, con estructura autoportante de montaje rápido. Idóneos para cualquier tipo de producto alimenticio en polvo. Capacidad de 2,4 tm. a 36 toneladas.

• **Silos de fibra de vidrio (para exterior)**

Silos en fibra de vidrio contruidos con resina monobloque en molde de filamento continuo. Realizados con las mas modernas tecnologías aplicadas a la fibra de vidrio. La construcción monolítica permite obtener una superficie perfectamente lisa en el interior, sin puntos de clavos o tornillos. Se construyen en capacidades de 5 a 40 toneladas.

• **Silos de Acero inoxidable (para exterior)**

Silos metálicos monolíticos de acero inoxidable en ejecución cilíndrica vertical con descarga cónica. Construidos en varios modelos con capacidad de 6 a 40 toneladas.



Características.



Célula de pesaje que nos indica la cantidad de producto que tiene el silo en todo momento.



Descarga con golpeador, consigue que no se quede harina pegada en la tolva. Apertura hidráulica de la tolva mediante botonera.



Cuadro eléctrico, con señal constante de peso de producto en cada silo. Tubos de carga de silos.



Base de silo con vibrador para un mejor movimiento de la harina



Brazo giratorio inox. hacia varias amasadoras, con posibilidad de poner botonera de descarga harina.



Cernedor para limpieza de harina

termopan

Aritz Bidea, 79 – Atela Auzotegia – 48100 MUNGIA (Bizkaia) – SPAIN
Apartado Correos 137 – E-mail: info@termopan.net
Telf. (+34) 94 615 64 60 – Fax (+34) 94 674 40 54
www.termopan.net

