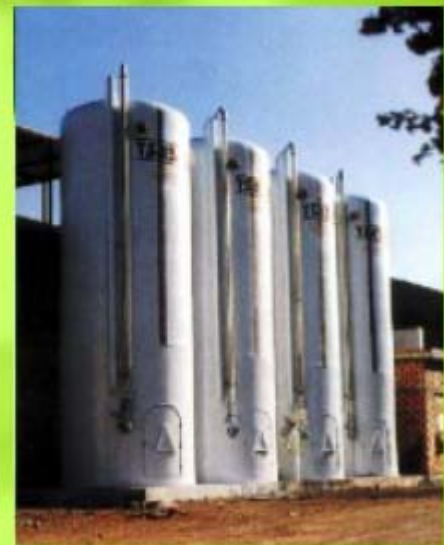


Silos



Termopan planifie, développe et implante, installations pour stockage, transport et dosage de matières premières pour les grandes et petites industries boulangerie et pâtisserie, en offrant trois types de silos différents.

- **Silos en tissu « trévira » et en acier inoxydable (pour intérieur)**

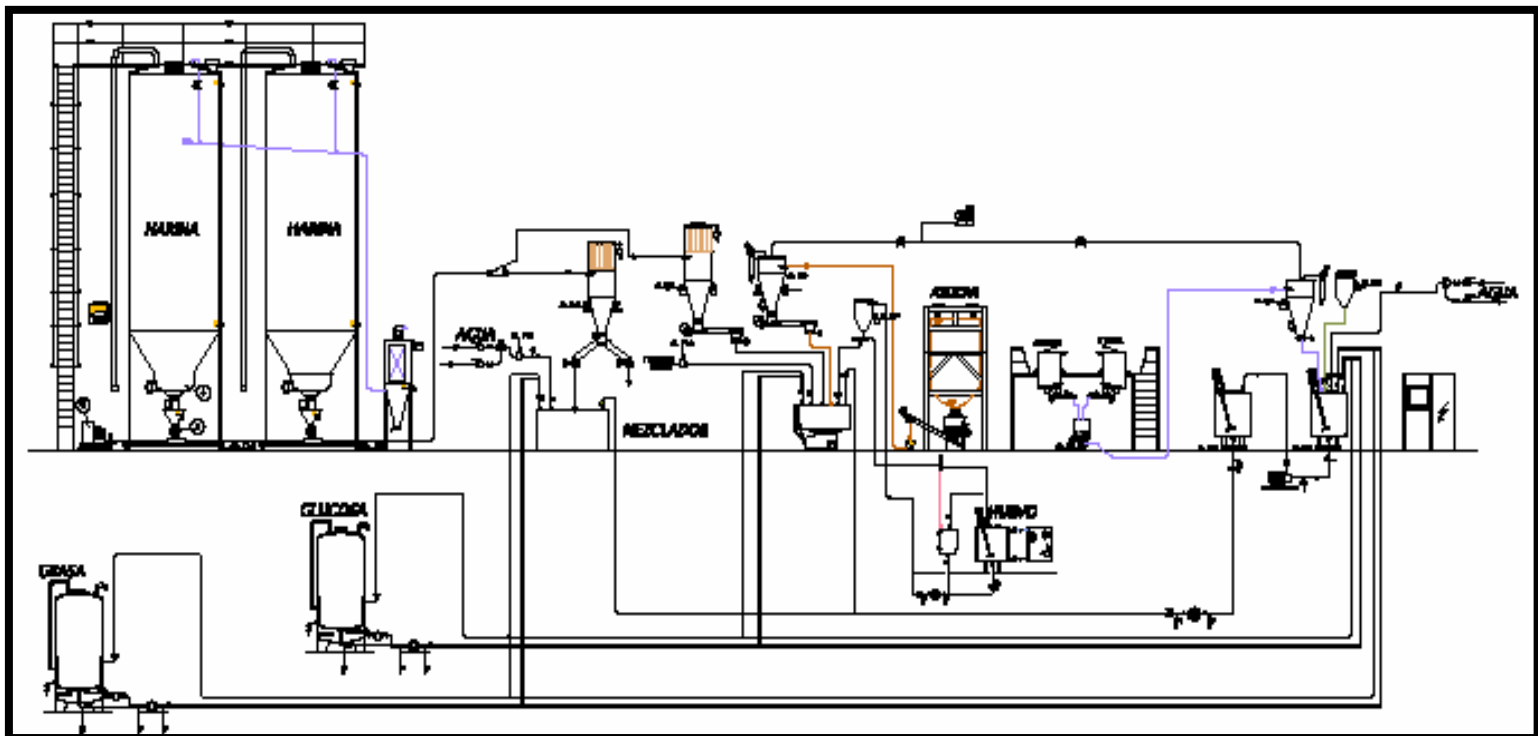
Silos en tissu « Trévira » et en acier AISI pour l'intérieur de une grande résistance et durée, avec structure autoportante d'assemblage rapide. Appropriés pour tout type de produit alimentaire en poudre. Capacité de 2,4 à 36 tonnes

- **Silos monobloc en fibre de verre (pour l'extérieur)**

Silos en fibre de verre construits avec résine monobloc en moule de filament continu. Effectués avec les technologies appliquées les plus modernes à la fibre de verre. La construction monolithique permet d'obtenir une surface parfaitement lisse dans l'intérieur, sans point clous ou vis. Ils sont construits dans des capacités de 5 à 40 tonnes.

- **Silos monobloc en acier inoxydable (pour l'extérieur)**

Silos métalliques monolithiques d'acier inoxydable en exécution cylindrique verticale avec décharge conique. Construits dans plusieurs modèles avec capacité de 6 à 40 tonnes.



Caractéristiques



Cellule de peser qui nous indique la quantité de produit qui a le silo à tout moment.



Décharge avec frappement, obtient que la farine ne reste pas collée dans la trémie. Ouverture hydraulique de la trémie au moyen d'un bouton.



Tableau de commande électrique, avec signal constant de poids de produit dans chaque silo. Tubes de charge des silos.



Base de silo avec vibreur pour un meilleur mouvement de la farine.



Bras giratoire en inox. vers plusieurs pétrins, avec possibilité de mettre un bouton de décharge de la farine.



Bluteau pour propreté de la farine.

termopan

Aritz Bidea, 79 – Atela Auzotegia – 48100 MUNGIA (Bizkaia) – SPAIN

Voîte Postale – E-mail: info@termopan.net

Tlf. (+34) 94 615 64 60 – Fax (+34) 94 674 40 54

www.termopan.net

