

Original MPR 150

Mélanger, baratter et mariner



Mélanger et pétrir

La cuve peut être inclinée à différents degrés. Le large diamètre de la cuve permet de bien faire rouler son contenu. Grâce à une fréquence de rotation réglable de 0 à 50 tours / min, les bras mélangeurs peuvent remplir différentes fonctions. Le reste est pris en charge par un bras sans coins ni arêtes muni d'une grande surface de prise.



Travailler dur et racler minutieusement

Les contours extérieurs du bras principal sont conçus pour travailler en douceur et pour traiter les aliments délicats sans les abîmer. Son efficacité est renforcée par le racleur rotatif qui libère complètement les parois de la cuve. La masse continue ainsi à être travaillée et rien ne se perd.



Une intelligence flexible

Douze paramètres peuvent être utilisés facilement pour des centaines d'étapes de travail. Les recettes peuvent être enregistrées intuitivement et le travail quotidien est très allégé grâce à la réduction des surfaces de commande. Tout cela est rendu possible grâce à un logiciel efficace et un matériel fiable.

ÉQUIPEMENT

*Commande par tablette * Isolation de la cuve à 100 % * Couvercle automatisé *
Inclinaison de la cuve * Système de refroidissement direct * Canal à vide en acier
inoxydable * Verrouillage à baïonnette * Fixation à pression du racleur*

Sur la surface au sol d'une palette Euro l'Original MPR 150 est dotée d'une cuve de 150 l et peut mélanger environ 110 l d'aliments. Du refroidissement aux vitesses variables des bras en passant par le vacuum, il est équipé à merveille pour préparer des mélanges parfaits. Le secret de sa réussite est sa technique de commande.



Vider complètement sans effort

Il y a tellement de place sous la cuve que toutes les tailles de caisses européennes peuvent y être empilées. Même un chariot normé de 200 l peut y être placé sans encombre. Quand la cuve est inclinée et que le couvercle s'ouvre, absolument rien ne tombe à côté. Le bras racleur qui pivote en même temps finira de vider la cuve sans rien laisser dedans.



Toujours dans la bonne position

Des entraînements automatisés permettent à la machine de modifier sa position de travail en fonction des besoins. Ainsi l'intensité du mouvement peut être parfaitement adaptée aux mélanges à effectuer. Grâce à cette aide automatique, remplir et vider la cuve devient un jeu d'enfant.



Réglage précis de la température

Un groupe frigorifique très puissant conduit le produit réfrigérant directement sur la paroi intérieure de la cuve parfaitement isolée. Cela permet de régler la température en un temps record et d'obtenir la température idéale pour le process. Sur demande, le groupe frigorifique peut être utilisé comme pompe à chaleur et diffuser en mode chauffage de la chaleur atteignant jusqu'à 80 °C.

<i>Longueur de la machine</i>	<i>1.357 mm</i>	<i>Puissance connectée</i>	<i>400 V, 4.2 kW, 16 A</i>
<i>Largeur de la machine</i>	<i>979 - 1.196 mm</i>	<i>Fluide frigorigène</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Hauteur de la machine</i>	<i>1.347 - 2.252 mm</i>	<i>Chassis</i>	<i>4 roues</i>
<i>Poids de la machine</i>	<i>620 kg</i>	<i>Bras à variation continue</i>	<i>0 - 50 Tr/min</i>
<i>Remplissage</i>	<i>110 l</i>	<i>Système de vide</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Taille du réservoir</i>	<i>150 l</i>		