

Original MPR 300

Mélanger, baratter et mariner



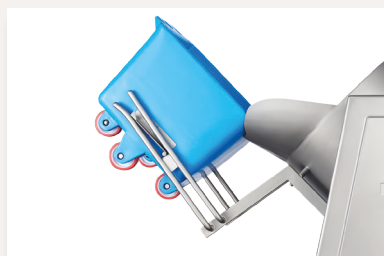
Mélanger et pétrir

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 30 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.



Chargement intégré

Les mouvements du couvercle et de la cuve sont entièrement automatiques ou peuvent être commandés par un bouton. Une fonction de chargement pour chariots standards de 200 litres est également intégrée à ce système. Cette solution permet de remplir la cuve en quelques secondes et de la vider complètement en moins d'une minute. Le changement de position de la cuve pendant le déroulement du programme permet d'obtenir la bonne puissance de travail.

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 * Système de chargement * Verrouillage à baïonnette * Fixation à pression
du racleur*

Équipée d'un système de chargement rapide, l'Original MPR 300 est dotée d'une cuve de 300 l et peut mélanger environ 220 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, le fruit de plusieurs décennies d'expérience.



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.



Ajout automatique

Un grand nombre d'applications entraîne de meilleurs résultats, si l'assaisonnement liquide n'est pas ajouté en une fois, mais en plusieurs étapes. Dans ce but, une soupape d'amorçage a été installée qui ajoute toujours la quantité adéquate de liquide dans le processus - à commande manuelle ou entièrement automatique.



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>1.907 mm</i>	<i>Puissance connectée</i>	<i>400 V, 6.4 kW, 16 A</i>
<i>Largeur de la machine</i>	<i>1.256 - 2.789 mm</i>	<i>Fluide frigorigène</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Hauteur de la machine</i>	<i>1.922 - 2.585 mm</i>	<i>Bras à variation continue</i>	<i>0 - 30 Tr/min</i>
<i>Poids de la machine</i>	<i>1200 kg</i>	<i>Système de vide</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Remplissage</i>	<i>220 l</i>		
<i>Taille du réservoir</i>	<i>300 l</i>		