

Uniwersalna maszyna do 80 L

Art.-Nr.: 3.701.50

**Uniwersalna maszyna do mieszania i rozdrabniania**

Maszyna została stworzona do przygotowywania następujących produktów,: topiony ser, ser z warzywami oraz szynka, krem, sosy, marmolada, dania dla dzieci, majonez, ketchup, kawior, pasztet, czekolada, nadzienia czekoladowe, marcepan oraz podobne produkty o podobnej konsystencji. Maszyna zawiera zbiornik z biegiem redukcyjnym oraz trzema nozami tnącymi. Pokrywa zbiornika otwiera się i zamyka za pomocą napędu liniowego a podczas pracy jest domykana za pomocą klamer. Na prośbę maszyna może być zbudowana z zamkiem pneumatycznym. Zbiornik (izolacja ciepła w standardzie) może być wykonany w pojemnościach 80,150 i 300 L.

Naped liniowy może wychylać zbiornik lub doprowadzać do obrotu o 30°. Jako opcje oferujemy podwójny płaszcz do pośredniego ogrzewania lub chłodzenia. Dostępne opcje dodatkowe to dodatkowa pompa do homogenizacji.

Jednostka sterująca jest skomputeryzowana- DELTA Holland z panelem dotykowym. Opcjonalnie możemy wyposażyć w kontroler Siemens. Kontroler pozwala na zapisanie 10 programów z czego każdy program, może składać się z 25 stopni/kroków. Podczas operacji na wyświetlaczu pokazywane są parametry stanu faktycznego i stanu uzgodnionego. Kontroler pozwala na automatyczne dozowanie wody, glukozy, oleju oraz dostarczanie suchych produktów (cukru, mleka w proszku itp.) Wiadomości o porażce są wyświetlane. Maszyna posiada dostęp do bezpośredniego programowania. Maszyna może być diagnozowana oraz programowana przez cały czas z naszej centrali. Maszyna może być wyposażona w pompe próżniową, która pozwala na gotowanie już przy temp 60°C i dozowanie produktów w proszku. Maszyna może być z silnikiem 1 lub 2- biegowy zależnie od potrzeb klienta.

Wszystkie części, które mają kontakt z żywnością są wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 316 a pozostałe części maszyny są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Maszyna spełnia wytyczne, dyrektywy No.2006/42/EC, 2006/95/EC oraz regulacje USDA.

Art.-Nr.: 3.701.50

Dane techniczne:

zbiornik: 80 L
moc: 26 kW
zasilanie: 400V /50Hz
stopień bezpieczeństwa: IP 65
zapotrzebowanie powietrza: 6 bar
obroty noża, plynna
bezstopniowa regulacja: 300 -3000 obr./min
odbroty mieszadła, plynne
bezstopniowa regulacja: 10- 70 U/min
dostarczanie pary: 240 kg/h
ciśnienie eksploatacyjne pary*: 3.5 bar /135°C
podłączenie systemu pneumatycznego: 8 mm
wymiary –długość:1865 mm
- szerokość: 1193,5 mm
Szerokość przy wychyleniu : 2022 mm
Wysokość z otwarcia pokrywa: 2050 mm
waga: 960 Kg

