

Mieszalaki przechyłowe



MODELE

Automatyczne mieszalaki przechyłowe Z

- wały zbieżne
- obracana hydraulicznie dzież
- 1 motoreduktor + przekładnia łańcuchowa

Wersje próżniowe

- | | |
|-----------|------------|
| ■ MZ-350 | ■ MZ-350V |
| ■ MZ-600 | ■ MZ-600V |
| ■ MZ-1000 | ■ MZ-1000V |
| ■ MZ-1500 | ■ MZ-1500V |

Mieszalaki przechyłowe Z posiadają bardzo maszyną konstrukcję i obracaną dzież o różnych pojemnościach. Tego typu maszyny są bardzo uniwersalne i niezastąpione w różnych gałęziach branży spożywczej, szczególnie cukierniczej, garmażeryjnej - pierogowej oraz mięsnej - Döner kebab.

Dostosowane są do mieszania i standaryzacji bardziej plastycznych i zmrożonych farszów mięsnych, proteinowych, serowych, warzywnych, owocowych jak i również ciast na bazie mąki lub surowców cukierniczych.

Duży zakres zastosowań uzyskujemy po przez specjalną obracaną dzież oraz maszyną konstrukcję dwóch zbieżnych mieszadeł w kształcie litery Z, wykonanych z odpowiednim promieniem.

Mieszalaki cechuje duża wytrzymałość i wydajność bez nadmiernych kosztów serwisowych, eksploatacyjnych. Wszystkie wielkości mieszadeł, zostały zaprojektowane z założeniami dla urządzeń wysoko przemysłowych.

Wersje próżniowe:

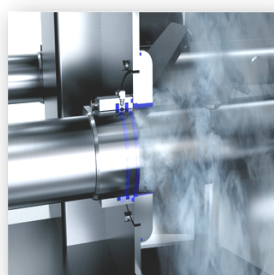
Mieszalaki Z w wersji próżniowej o wzmocnionej konstrukcji, dostępne są we wszystkich oferowanych pojemnościach.

Próżnia przyspiesza proces mieszania, zwiększając zakres technologiczny, polepsza efekt standaryzacji, struktury, wyglądu, wybarwienia i wydajności przy produkcji różnorodnych farszów, szczególnie mięsnych.

Układ odciągania powietrza, umieszczony w pokrywie dzieży, wyposażony jest w zabezpieczony króciec ssący, zbiornik rewizyjny, wysokiej jakości pompę, czujnik ciśnienia oraz układ zaworowy. Opcja szybkiego dopowietrzenia przez zawór pneumatyczny w pokrywie zwiększa dodatkowo stopień higieny.

Sterowanie:

Sterowanie PLC umożliwia pracę automatyczną oraz ręczną. Panel dotykowy zapewnia wizualizację pracy, czytelną obsługę, regulację oraz programowanie parametrów pracy. Standardowo każda maszyna posiada sterowanie PLC z komunikacją Modbus. Dodatkowo na zamówienie możliwa jest integracja naszych maszyn z zakładowymi systemami typu Scada czy MES.



HIGIENA ERGONOMIA

Systemy uszczelnień ze strefami płukania. Opcja uszczelnień dzielonych do szybkiej wymiany.

BEZPIECZEŃSTWO

Ostony, kraty i pokrywy zabezpieczone wyłącznikami krańcowymi. Czujniki obecności wózków w strefie wyładunku.



Wersje próżniowe

- MZ-350V ■ MZ-1000V
- MZ-600V ■ MZ-1500V



Mieszalaki przechyłowe Z

- MZ-350
- MZ-600
- MZ-1000
- MZ-1500

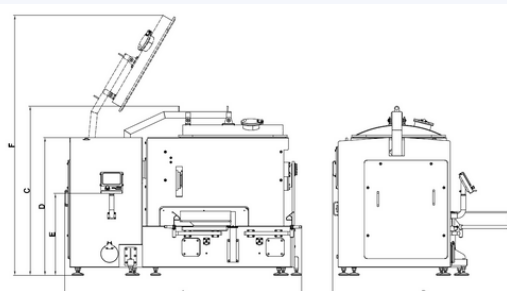


Cechy i dane techniczne

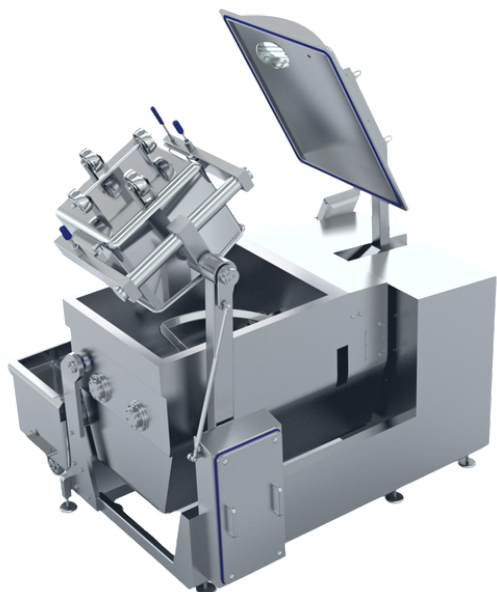
Model:	MZ-350	MZ-600	MZ-1000	MZ-1500
Pojemność dzieży:	350 l	600 l	1000 l	1500 l
Płynna regulacja obrotów w zakresie:	5 ÷ 34 RPM	5 ÷ 33 RPM / 5 ÷ 39 RPM	5 ÷ 25.5 RPM	5 ÷ 29 RPM
Moc	5.5 kW	7.5 kW / 18.5 kW	15 kW	22 kW
Max. standardowy załadunek:	50 - 70 %			
Standardowe otwieranie kraty dzieży:	hydrauliczne			
Wyładunek przechyłowy:	przez hydrauliczny obrót dzieży			
Kilkustopniowe uszczelnienie wałów:	otwarta strefa rewizji z uszczelnieniem			
Obracanie dzieży	hydrauliczne			
Sterowanie PLC:	panel dotykowy			
Moc agregatu hydraulicznego:	2.2 kW	3 kW	3 kW	3 kW
Standardowa wysokość podjazdu wyładunku:	do 2 wózków 200 l z czujnikiem obecności			

Model w wersji próżniowej:	MZ-350V	MZ-600V	MZ-1000V	MZ-1500V
Wydajność pompy próżniowej:	20 m³/h	40 m³/h	60 m³/h	60 m³/h
Standardowa szczelna pokrywa dzieży:	otwierana hydraulicznie			

Wymiary	A	B	C	D	E	F
MZ-350 (V)	2850	2130	1650	1350	970	2500
MZ-600 (V)	3550	2310	1850	1470	1090	2700
MZ-1000 (V)	2980	2300	2120	1730	1030	3260
MZ-1500 (V)	3670	2670	2150	1760	1100	3180



Wyposażenie dodatkowe do mieszarek przechyłowych



- Załadunek ramienny ZR-200 do wózków 200 lub 300 l



- Załadunek masztowy mobilny lub stacjonarny do 300kg
Typ ZM-200 do wózków 200 lub 300 l



- Tensometry wagowe

- Zintegrowany lub wolnostojący podest obsługowy
- Transportery taśmowe lub ślimakowe
- Bufory i pompy
- Układ dozowania przypraw



- Otwierany przezroczysty wizjer w pokrywie próżniowej dzieży
- Układ do automatycznego dozowania wody



- Dodatkowe przyciski do trybu dwuręcznego lub dodatkowa kratka zabezpieczająca do przemieszania lub mycia przy otwartej pokrywie dzieży



- Mieszadła łopatkowe