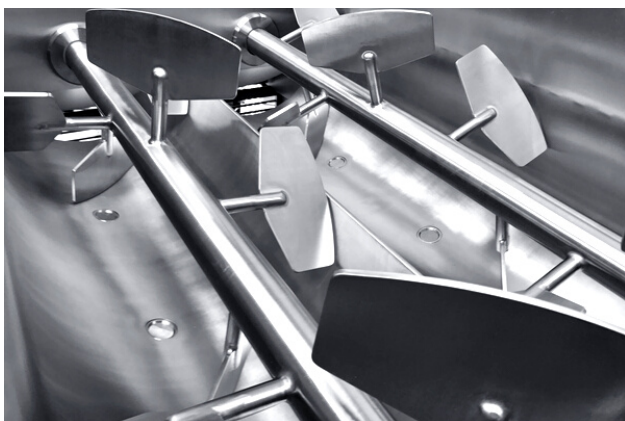


Mieszalaki



MODELE

Mieszalaki łopatkowe - **seria M**

- wały zbieżne ■ 1 klapa wyrzutu
- napęd z 1 motoreduktora + przekładnia łańcuchowa

Wersje próżniowe

- | | |
|----------|-----------|
| ■ ML-250 | ■ ML-250V |
| ■ ML-350 | ■ ML-350V |
| ■ ML-500 | ■ ML-500V |

Mieszalaki łopatkowe - **seria L**

- wały rozbieżne ■ 2 klapy wyrzutu
- napęd bezpośredni z 2 motoreduktorów

Wersje próżniowe

- | | |
|-----------|------------|
| ■ ML-600 | ■ ML-600V |
| ■ ML-750 | ■ ML-750V |
| ■ ML-1000 | ■ ML-1000V |
| ■ ML-1500 | ■ ML-1500V |
| ■ ML-2000 | ■ ML-2000V |

Mieszalaki łopatkowe - **seria XL**

- wały rozbieżne ■ 2 klapy wyrzutu
- napęd z 2 motoreduktorów + przekładnie łańcuchowe

Wersje próżniowe

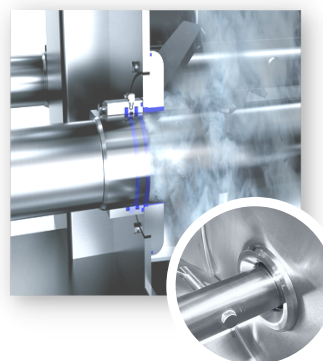
- | | |
|-----------|------------|
| ■ ML-3000 | ■ ML-3000V |
| ■ ML-3700 | ■ ML-3700V |
| ■ ML-4600 | ■ ML-4600V |
| ■ ML-6300 | ■ ML-6300V |

Nasza produkcja obejmuje w dużym zakresie wysokiej jakości przemysłowe mieszalaki farszu, zaczynając od mniejszych standardowych modeli do wieloprzemysłowych, technologicznie zaawansowanych z szerokim zakresem zastosowań w branży spożywczej, szczególnie mięsnej.

Zautomatyzowane mieszalaki łopatkowe lub opcjonalnie spiralne, przeznaczone są do mieszania i standaryzacji farszów w zakładach mięsnych, drobiarskich, wędliniarskich, garmażeryjnych, rybnych, warzywno-owocowych, cukierniczych, produkujących żywności dla dzieci, dania gotowe oraz produkty pet food.

Szczególnie sprawdzone w produkcji farszów parówkowych, szynkowych, konserwowych, wyrobów wędliniarskich, zarówno tych wysokowydajnych, jak i tradycyjnych. Duży zakres zastosowań uzyskujemy po przez odpowiednią konstrukcję dzieży oraz mieszadeł, umieszczonych pod odpowiednim kątem na dwóch wałach.

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



HIGIENA ERGONOMIA

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

BEZPIECZEŃSTWO

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



PRÓŻNIA

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

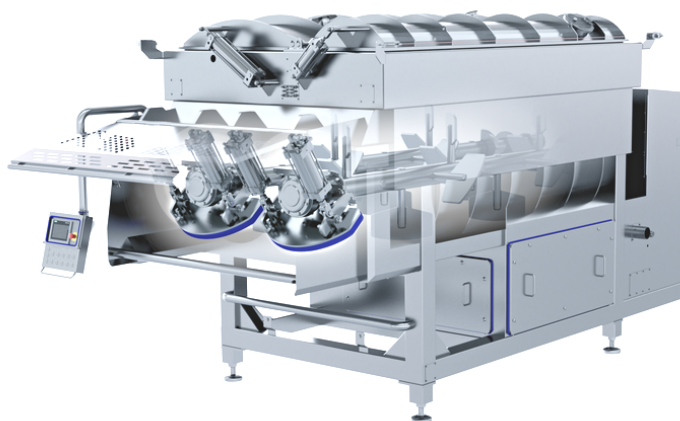
Próżnia przyspiesza proces mieszania, zwiększając zakres technologiczny, polepsza efekt standaryzacji, struktury, wyglądu, wybarwienia i wydajności przy produkcji różnorodnych farszów, szczególnie mięsnych.



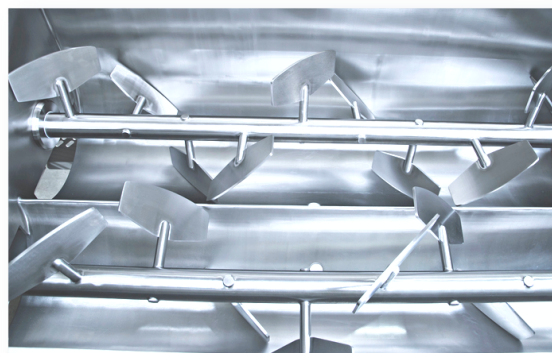
Układ odciągania powietrza, umieszczony powyżej krawędzi dzieży, wyposażony jest w zabezpieczony kominek ssący, zbiornik rewizyjny, wysokiej jakości pompę, czujnik ciśnienia oraz układ zaworowy. Opcja szybkiego dopowietrzenia przez zawór pneumatyczny w pokrywie zwiększa dodatkowo stopień higieny.



Pompa próżniowa może być umieszczona wewnątrz obudowy mieszalarki lub na zewnątrz, w opcjonalnej nierdzewnej obudowie.



System płynnej regulacji prędkości mieszadeł o odpowiednim kształcie łopat lub wstęgi, umożliwia dodatkowo masowanie mięs drobnych, produkcję grubo rozdrobnionych farszów dla otrzymania wyrobów szynkowych, typu kiełbasa krakowska, które wymagają zachowania odpowiedniego przekroju.



Sterowanie PLC umożliwia pracę automatyczną oraz ręczną. System regulacji obrotów kontroluje obciążenie silników. Panel dotykowy zapewnia wizualizację pracy, czytelną obsługę, regulację programowanie i archiwizację wszystkich parametrów oraz zapis programów w krokach.

Standardowo każda maszyna posiada sterowanie PLC z komunikacją Modbus. Dodatkowo na zamówienie możliwa jest integracja naszych maszyn z zakładowymi systemami typu Scada czy MES.



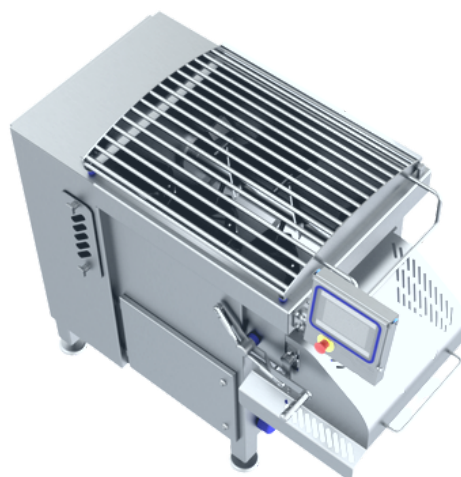
Wersje próżniowe

- ML-250V
- ML-350V
- ML-500V



Mieszalaki łopatkowe Seria M

- ML-250
- ML-350
- ML-500

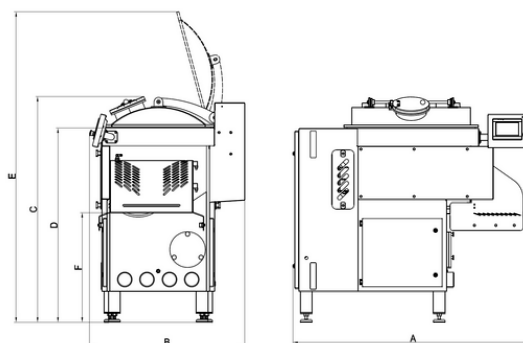


Cechy i dane techniczne

Model:	ML-250	ML-350	ML-500
Pojemność dzieży:	250 l	350 l	500 l
Napęd mieszadeł przez motoreduktor:	2,2 kW	3,0 kW	4,0 kW
Max. standardowy załadunek:		70-80 %	
Płynna regulacja obrotów w zakresie:		5 ÷ 30 RPM	
Ręczne otwieranie kraty dzieży:		ręczne - wspomagane siłownikiem	
Wyładunek czołowy:		uszczelniona kłapa wyrzutu z ręczną dźwignią	
Kilkustopniowe uszczelnienie wałów:		otwarta strefa rewizji	
Sterowanie PLC:		panel dotykowy	
Standardowa wysokość podjazdowa wyładunku:		do wózka 200 l z czujnikiem obecności	

Model w wersji próżniowej:	ML-250V	ML-350V	ML-500V
Wydajność pompy próżniowej:	20 m³/h	40 m³/h	40 m³/h
Standardowa szczelna pokrywa dzieży:		otwierana pneumatycznie	
Wyładunek czołowy:		uszczelniona kłapa wyrzutu otwierana pneumatycznie	

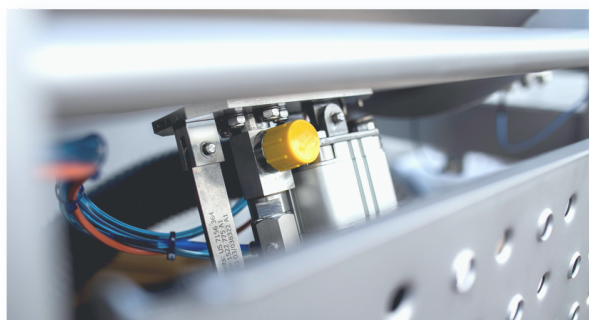
Wymiary	A	B	C	D	E	F
ML-250	1640	950	1430	1310	2020	740
ML-250V	1640	1050	1530	1310	2060	740
ML-350	1930	930	1430	1310	1990	740
ML-350V	1930	1080	1520	1310	2120	740
ML-500	2160	1070	1560	1300	2230	750
ML-500V	2280	1110	1640	1410	2330	700



Wyposażenie dodatkowe do mieszarek Seria M



- Układ do automatycznego dozowania wody
- Dodatkowa kratka ręczna lub pneumatyczna do mieszania przy otwartej pokrywie próżniowej
- Otwierany przezroczysty wizjer w pokrywie próżniowej dzieży
- Dodatkowe przyciski do trybu dwuręcznego do przemieszania lub mycia przy otwartej pokrywie dzieży
- Przygotowanie mieszanki do systemu chłodzenia przez wtrysk gazu



Załadunek masztowy do wózków 200 l

Załadunek do znormalizowanych wózków farszowych o pojemności 200 i 300 l, o maksymalnym udźwigu do 300 kg.



- Podwyższenie maszyny pod wyładunek do pojemników bigbox, bufora, leja taśmy
- Zintegrowany lub wolnostojący podest obsługowy



- Rama dolna z tensometrami wagowymi



- Pneumatyczna kłapa wyładunkowa

Wersje próżniowe

- ML-600V ■ ML-1000V
- ML-750V ■ ML-1500V
- ML-2000V



Mieszalaki łopatkowe Seria L

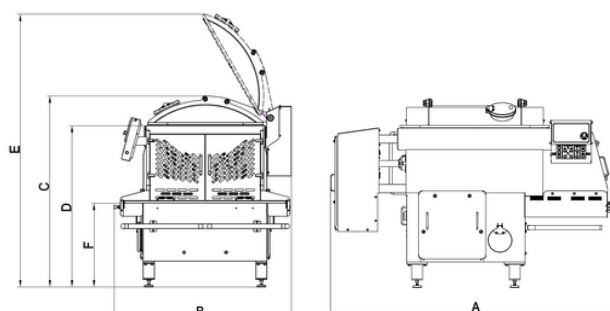
- ML-600
- ML-750
- ML-1000
- ML-1500
- ML-2000

Cechy i dane techniczne

Model:	ML-600	ML-750	ML-1000	ML-1500	ML-2000
Pojemność dzieży:	600 l	750 l	1000 l	1500 l	2000 l
Napęd mieszadeł przez motoreduktor:	2 x 4 kW	2 x 4 kW	2 x 4 kW	2 x 5,5 kW	2 x 7,5 kW
Opcjonalna moc silnika motoreduktora:			2 x 5,5 kW	2 x 7,5 kW	2 x 9,2 kW
Max. standardowy załadunek:	70-80 %				
Płynna regulacja obrotów mieszadeł w zakresie:	5 ÷ 30 RPM				
Ręczne otwieranie kraty dzieży:	pneumatyczne				
Wyładunek czołowy:	dwie uszczelnione kłapy wyrzutu otwierane pneumatycznie				
Kilkustopniowe uszczelnienie wałów:	otwarta strefa rewizji z uszczelnieniem typu Split Interlock				
Sterowanie PLC:	panel dotykowy				
Standardowa wysokość podjazdowa wyładunku:	do 2 wózków 200 l z czujnikiem obecności				

Model w wersji próżniowej:	ML-600V	ML-750V	ML-1000V	ML-1500V	ML-2000V
Wydajność pompy próżniowej:	40 m ³ /h	40 m ³ /h	40 m ³ /h	60 m ³ /h	100 m ³ /h
Standardowa szczelna pokrywa dzieży:	otwierana pneumatycznie				

Wymiary	A	B	C	D	E	F
ML-600 (V)	2670	1610	1740	1490	2480	760
ML-750 (V)	2990	1610	1740	1490	2480	760
ML-1000 (V)	3200	1540	1830	1550	2750	740
ML-1500 (V)	3670	1550	1970	1670	2860	820
ML-2000 (V)	3650	1900	2390	1990	3350	910



Wersje próżniowe

- ML-3000V ■ ML-4600V
- ML-3700V ■ ML-6300V

Mieszalarki łopatkowe Seria XL

- ML-3000
- ML-3700
- ML-4600
- ML-6300

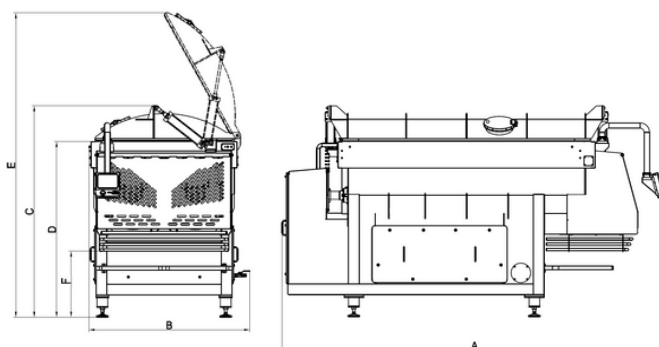


Cechy i dane techniczne

Model:	ML-3000	ML-3700	ML-4600	ML-6300
Pojemność dzieży:	3000 l	3700 l	4600 l	6300 l
Napęd mieszadeł przez motoreduktor:	2 x 9,2 kW	2 x 11 kW	2 x 22 kW	2 x 30 kW
Opcjonalna moc silnika motoreduktora:	2 x 15 kW	2 x 18,5 kW	2 x 30 kW	2 x 37 kW
Płynna regulacja obrotów w zakresie:	5 ÷ 30 RPM	5 ÷ 30 RPM	5 ÷ 25 RPM	5 ÷ 25 RPM
Max. standardowy załadunek:	70-80 %			
Ręczne otwieranie kraty dzieży:	pneumatyczne			
Wyładunek czołowy:	dwie uszczelnione kłapy wyrzutu otwierane pneumatycznie			
Kilkustopniowe uszczelnienie wałów:	otwarta strefa rewizji z uszczelnieniem typu Split Interlock			
Sterowanie PLC:	panel dotykowy			
Standardowa wysokość podjazdowa wyładunku:	do 2 wózków 200 l z czujnikiem obecności			

Model w wersji próżniowej:	ML-3000V	ML-3700V	ML-4600V	ML-6300V
Wydajność pompy próżniowej:	100 m³/h	160 m³/h	200 m³/h	250 m³/h
Standardowa szczelna pokrywa dzieży:	otwierana pneumatycznie			

Wymiary	A	B	C	D	E	F
ML-3000 (V)	4620	1690	2380	1980	3420	740
ML-3700 (V)	3700	2020	2660	2280	3720	1050
ML-4600 (V)	4300	2170	2660	2350	3500	1050
ML-6300 (V)	5260	2300	2890	2510	3780	1050

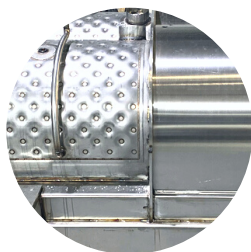




Mieszalaki z grzaniem i chłodzeniem Seria L/XL

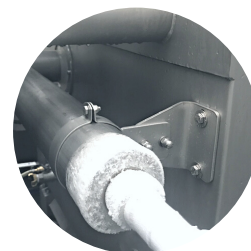
System grzania przez podwójny płaszcz oraz wtrysk pary

Poprzez podwójny płaszcz grzewczy olejowy lub parowy oraz dodatkowo bezpośredni wtrysk pary, można przeprowadzić proces rozmrażania, gotowania oraz podsmażania surowców w zakładach mięsnych, garnażeryjnych, rybnych, warzywno-owocowych, produkujących żywność convenience food, baby food, gania gotowe oraz produkty z zakresu pet food. Opcjonalnie łopaty wyposażone są w zgarniacze.

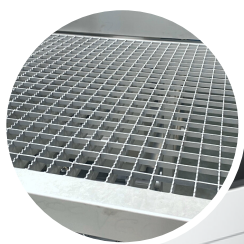


System chłodzenia przez wtrysk gazu

Dozowanie ciekłego gazu LN2 lub CO2 stosuje się dla uzyskania niskiej temperatury farszu niezbędnej do formowania, dodatkowo polepszenia jakości i bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów z zakresu convenience food (hamburgerów, nuggetsów), mięsa kulinarnego, nadzienia, sosów oraz innych surowców mięsnych jak i warzywnych, wymagających błyskawicznego obniżenia temperatury podczas cyklu mieszania i uśredniania.



Wyposażenie dodatkowe do mieszarek Seria L/XL



- Wolnostojące lub mobilne platformy i podesty robocze operatorów



- Rama dolna z tensometrami wagowymi

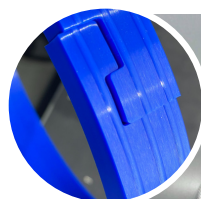


- Podwyższenie maszyny pod wyładunek do pojemników bigbox, bufora, leja taśmy

- Układ do automatycznego dozowania wody
- Dodatkowa krata ręczna lub pneumatyczna do mieszania przy otwartej pokrywie próżniowej
- Otwierany przezroczysty wizjer w pokrywie próżniowej dzieży
- Dodatkowe przyciski do trybu dwuręcznego do przemieszania lub mycia przy otwartej pokrywie dzieży
- Linka bezpieczeństwa lub kurtyny świetlne



- Mieszadła spiralne lub wstęgowe



- Uszczelnienia mieszadeł typu Split Interlock



- Specjalne kątowe kłapy wyrzutowe z dolnym i bocznym otwarciem



Załadunki i transportery



Transporter wznoszący
(płaski lub nieckowy)



Transporter rewersyjny do załadunku
naprzemiennego dwóch mieszadek



Transporter odbiorczy



Załadunek masztowy do 1000kg
Typ ZM-600 do pojemników typu
BIGBOX



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



Układ podciśnieniowy
dozowania przypraw



Bufor ślimakowy skośny
o pojemności od 500 do 3000 l



Bufor ślimakowy 400 do 1000 l
z pompą o wydajności do 12000 kg/h



Bufor ślimakowy o pojemności
od 500 do 5000 l