

FR 



CATALOGUE

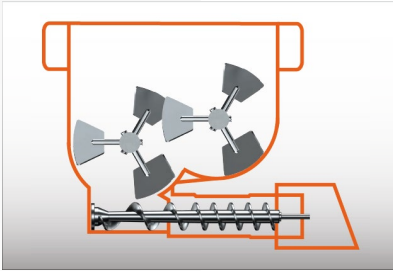
N&N®
NADRATOWSKI

MG

LA SÉRIE

Les hachoirs mélangeurs de la série MG sont une combinaison innovante d'un mélangeur à deux arbres à pâles et d'un hachoir haut de gamme, ce qui est idéal pour préparer, hacher et former des produits tels que la viande hachée et autres produits. La combinaison de deux appareils dans un corps compact représente un gain de place considérable et surtout, diminue le temps du processus en éliminant le transport entre un mélangeur standard et un hachoir, comme ce serait le cas avec une solution conventionnelle.





SYSTÈME DE MÉLANGE

Un mélange délicat et efficace avec deux arbres à pâles chevauchantes, identiques au mélangeur standard, permet de maintenir une excellente structure de la farce et assure un mélange efficace de viande grasse et maigre, jusqu'à 20% plus rapidement. C'est une solution idéale pour mélanger et broyer de la viande pré-hachée et d'autres produits à base de viande, lorsqu'un mélange efficace en peu de temps, une excellente granulométrie et le maintien d'un bon contraste de couleurs après le broyage sont nécessaires.



HACHOIR

Les appareils de la série MG sont spécialement conçus pour broyer de la viande pré-hachée. L'entrée dans le corps du hachoir est située perpendiculairement sous le mélangeur. Dans la partie inférieure de la cuve de mélange se trouve la trémie d'alimentation du corps du hachoir. Grâce aux pâles spécialement profilées, presque aucun résidu ne subsiste.



CONTRÔLE

Les hachoirs mélangeurs de la série MG sont équipés de pupitres de commande manuelle fiables ou d'un écran tactile HMI en couleur facile d'utilisation et intuitif. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun composé de 5 étapes programmables.



CHARIOT PORTE-ACCESSOIRES

Le chariot porte-accessoires est très utile, hygiénique et fait gagner de la place. Il permet de sortir et de stocker la vis de broyage et les outils de coupe.



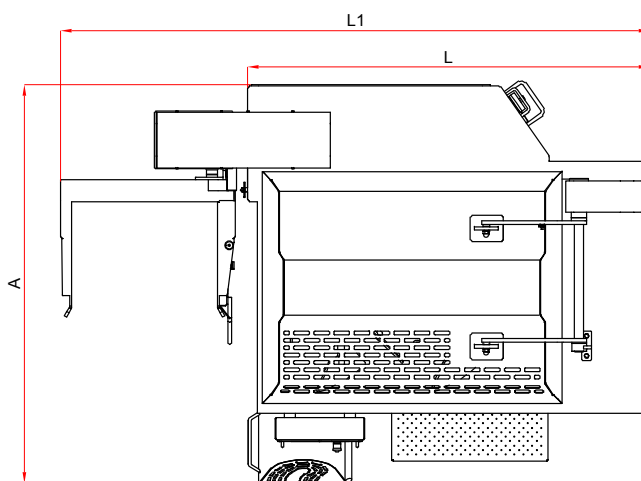
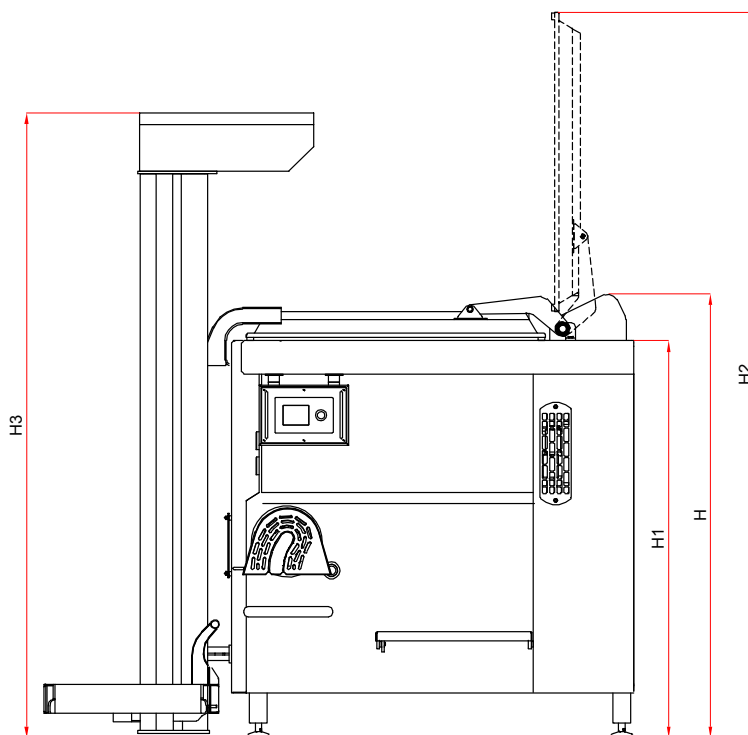
APPLICATION

Les hachoirs mélangeurs de la série MG sont une solution idéale pour mélanger et finir le hachage de produits pré-hachés, tels que les farces de viande pour les saucisses, les hamburgers, les nuggets, les purées de légumes et la pulpe de fruits, entre autres.

SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MG]	450/160	900/160	1500/200
Capacité totale [L]	450	900	1500
Remplissage max [L]	338	675	1125
Puissance du mélangeur [kW]	4,5	11	15
Puissance du hachoir [kW]	en option	en option	en option
Vitesse de rotation de l'arbre [rpm]	20/40	16/32	14/28
Interface			
Poids net du mélangeur [kg]	1530	1970	2780
Diamètre de l'ouverture [mm]	160	160	200
Ampérage [A]	63/100	80/100	140/100
Ouverture / fermeture du capot			
Pression nécessaire [bar]	6	6	6

MODELES [MG]	450/160	900/160	1500/200
Elévateur à colonne	o	o	o
Panneau de contrôle avec boutons	S	S	S
PLC et HMI	o	o	o
Vitesse variable	o	o	o
Capteur de température	o	o	o
Système de dosage d'eau	o	o	o
Système de pesage	o	o	o
Joints d'arbre Easy Clean	o	o	o
Grille supplémentaire	-	-	-
Surfaces polies	o	o	o
Double enveloppe pression max 2.0 bars	o	o	o
Joints de couvercle anti-poussière	o	o	o



MODELES [MG]	450/160	900/160	1500/200
H [cm]	180	200	229
H1 [cm]	162	178	207
H2 [cm]	289	326	328
H3 [cm]	271	282	325
L [cm]	150	181	222
L1 [cm]	234	265	306
A [cm]	179	180	246