



Original MPR 220

Mélanger, baratter et mariner

Sur la surface d'une palette Euro l'Original MPR 220 est dotée d'une cuve de 220l et peut mélanger environ 160 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.



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 50 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.



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.



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.



Toujours dans la bonne position

Des entraînements automatisés permettent à la machine de modifier sa position de travail en fonction des besoins. Ainsi l'intensité du mouvement peut être parfaitement adaptée aux mélanges à effectuer. Grâce à cette aide automatique, remplir et vider la cuve devient un jeu d'enfant.



Vider complètement sans effort

Il y a tellement de place sous la cuve que toutes les tailles de caisses européennes peuvent y être empilées. Même un chariot normé de 200 l peut y être placé sans encombre. Quand la cuve est inclinée et que le couvercle s'ouvre, absolument rien ne tombe à côté. Le bras racleur qui pivote en même temps finira de vider la cuve sans rien laisser dedans.



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.

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 * Verrouillage à baïonnette * Fixation à pression du racleur

Longueur de la machine	1.357 mm	Puissance connectée	400 V, 4.2 kW, 16 A
Largeur de la machine	979 - 1.196 mm	Fluide frigorigène	R 452 a
Hauteur de la machine	1.347 - 2.252 mm	Chassis	4 roues
Poids de la machine	655 kg	Bras à variation continue	0 - 50 Tr/min
Remplissage	160 l	Système de vide	0 - 90 %
Taille du réservoir	220 l		