

Przeznaczenie

Mieszalaka typu ZZ przeznaczona jest do mieszania farszów mięsnych przy produkcji wędlin, garmażerki, konserw, warzyw, owoców, sosów itp.

Wyposażenie

Urządzenia naszej konstrukcji wyposażone są w dwa przeciwbieżne mieszadła zasilane jednym silnikiem elektrycznym o dużej mocy, całość spięta przekładnią łańcuchową.

Mieszalaki typu ZZ naszej produkcji dostosowane są do współpracy ze standardowymi wózkami farszu o pojemności 200 litrów.

Zgodnie z ideą działania firmy oferujemy mieszaki w wielu konfiguracjach i opcjach zawsze dostosowując produkt do wymagań klienta.

Mieszalaki tego typu mogą dodatkowo zostać wyposażone w układ próżniowy, podgrzewanie misy, obsługę z poziomu panelu dotykowego sterownika mikroprocesorowego lub integrację ze słupem załadunkowym czy dolewanie wody do misy urządzenia.

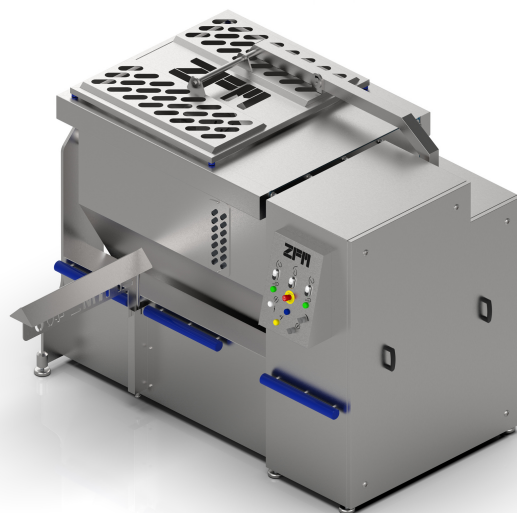
Wykonanie

Maszyna wykonana jest w całości ze stali kwasoodpornej oraz innych materiałów atestowanych do kontaktu z żywnością.

Unikalne ukształtowanie misy mieszalaki uniemożliwia zaleganie resztek produktów ułatwiając wyładunek oraz utrzymanie czystości.

Dobór materiałów konstrukcyjnych i budowa mieszalek spełniają najwyższe wymagania rynków Unii Europejskiej.

Specyfikacja



Typ	MZ-200	MZ-400	MZ-600	ML-XXX
Pojemność mieszalaki	200 L	400 L	600 L	max. 2000 L
Zasilanie elektryczne	~ 3f 400V / 50Hz w standardzie lub na specjalne zamówienie inne napięcia			
Moc silnika	7,5 kW	11,0kW	15,0 kW	do 25,0 kW

*Projekt dopasowany
do Twoich potrzeb*

Wypożyczenie dodatkowe

Mieszalarka typu ZZ na etapie projektowania może zostać rozszerzona o wiele przydatnych w użytkowaniu rozszerzeń, między innymi:



Kłapa próżniowa

Mieszalarki próżniowe posiadają wzmocnioną konstrukcję dzieży maszyny oraz solidną i szczelną pokrywę górną, co pozwala osiągnąć próżnię do wartości 99%. Podciśnienie poprawia ekstrakcję białka, absorpcję płynów, rozprowadzanie i pochłanianie przypraw oraz innych dodatków, umożliwia kontrolę gęstości, oraz eliminuje pęcherze powietrzne przed procesem emulgacji, nadziewania czy formowania.

Sterownik PLC z HMI

Urządzenie może zostać wyposażone w ekran dotykowy HMI, który jest przyjazny dla użytkownika i intuicyjny w obsłudze. Oprogramowanie pozwala kontrolować dostęp, umożliwia pracę w trybie ręcznym i automatycznym oraz zapisać do 100 programów mieszania, gdzie każdy może składać się z 5 programowalnych kroków.

Zawór spustowy misy

Wyładunek może również odbywać się poprzez umieszczony w centralnym punkcie dzieży mieszania zawór motylowy wykonany ze stali nierdzewnej, co pozwala uzyskać szybki czas otwarcia i zamknięcia zaworu, przy jednoczesnym zachowaniu ergonomii i bezpieczeństwa.

Teflonowe odboje

Ergonomiczne rozwiązania jak odboje wykonane z odpornego na uderzenia teflonu pozwalają zachować higienę i komfort pracy. Prosta i stabilna konstrukcja spełnia najwyższe wymagania higieniczne, zapewnia łatwą obsługę wyładunku, utrzymanie w czystości i długotrwałą żywotność urządzenia.