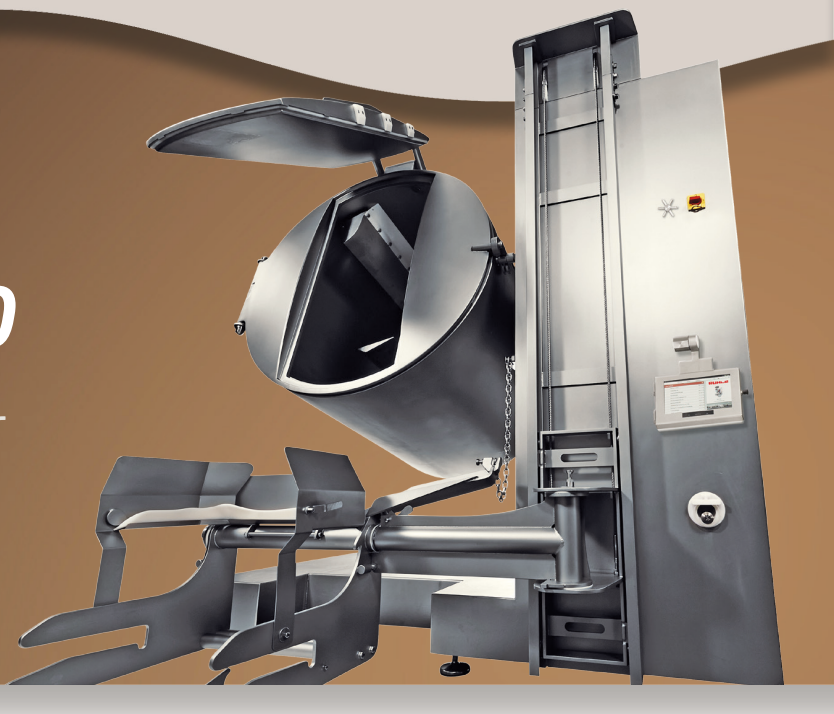
RÜHLE
Echte Originale.

Original MPR 1500

Mélanger, baratter et mariner



Deux bras mélangeurs à contresens

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 16 tours / min, les bras mélangeurs peuvent remplir une quantité infinie de fonctions. Un système de deux bras mélangeurs travaille les aliments en douceur, de manière homogène et sans espaces mortes.

Le racleur qui récupère tout

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.

Chargement intégré

Les mouvements du couvercle et de la cuve sont entièrement automatiques ou peuvent être commandés par un bouton. Une fonction de chargement pour chariots standards de 200 litres est également intégrée à ce système. Cette solution permet de remplir la cuve en quelques secondes et de la vider complètement en moins d'une minute. Le changement de position de la cuve pendant le déroulement du programme permet d'obtenir la bonne puissance de travail.

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 * Système de chargement * Bras mélangeur à contresens * Verrouillage rapide des bras * Aide au montage bras * Fixation clipsée du racleur

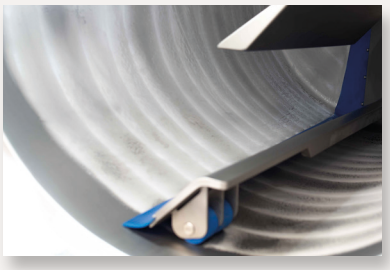
L'Original MPR 1500 peut tout faire et en fonctionnement continu. Mélanger à contresens, avec un bras en avance sur l'autre, ou les deux bras synchronisés. Même en pleine charge, le mélange est homogène, les temps de procès sont considérablement réduits. L'Original MPR 1500 satisfait ainsi aux critères actuels et futurs de production comme aux besoins alimentaires.

Avec la commande tablet

L'Original MPR 1500 peut être commandé de n'importe quelle tablette ou smartphone. Les recettes peuvent être enregistrées intuitivement et le travail quotidien est très allégé grâce à la réduction des surfaces de commande. Les données qui concernent la machine peuvent être sauvegardées dans un cloud, ils peuvent être téléchargés de nouveau à tout moment, tout comme l'application de commande.

Système de vide réglable

Le vacuum peut être atteint plus ou moins vite en fonction de l'aliment. La plage de réglage est au pourcentage près entre 0 % et 90 % de vacuum. Pour assurer que seul l'air froid entre dans la cuve, le tuyau d'approvisionnement est posé directement dans la chemise réfrigérante de la cuve. De cette manière, de fréquentes ventilations n'influencent pas la température de la cuve.



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.

Longueur de la machine	*2.485 - 4.667 mm*	*Puissance connectée*	*400 V, 14.6 kW, 32 A*
Largeur de la machine	*2.494 - 4.046 mm*	*Fluide frigorigène*	*R 452 a*
Hauteur de la machine	*2.651 - 3.753 mm*	*Bras à variation continne*	*0 - 16 Tr/min*
Poids de la machine	*2.920 kg*	*Système de vide*	*0 - 90 %*
Remplissage	*900 l*		
Taille du réservoir	*1500 l*		