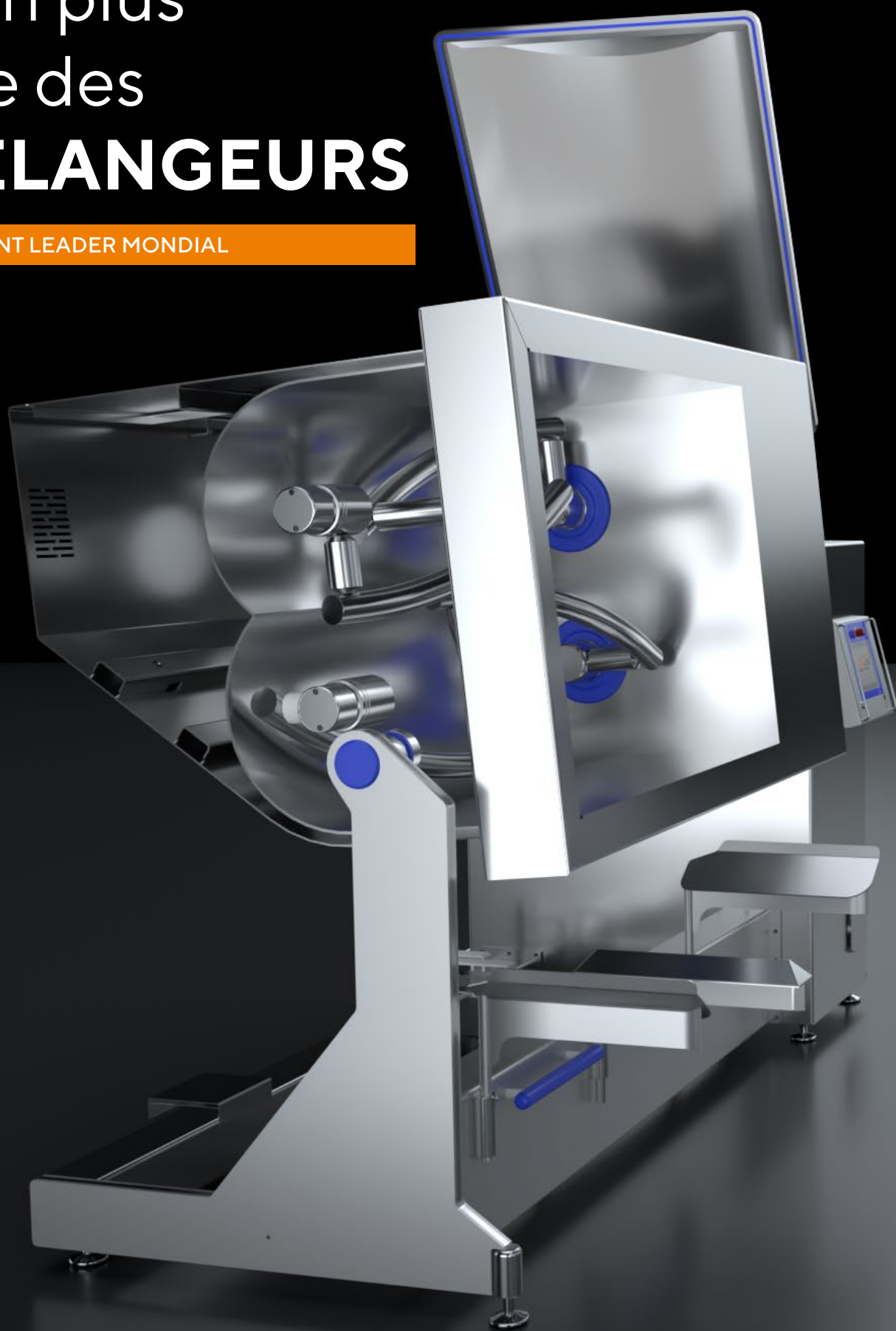


Bien plus que des **MELANGEURS**

FABRICANT LEADER MONDIAL



MIX SZ & MIX SZV

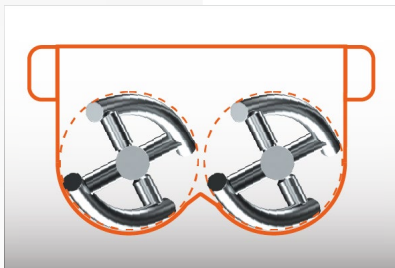
LA SÉRIE

La série MIX SZ et MIX SZV constitue la gamme la plus puissante de mélangeurs à deux bras en Z parallèles, atmosphériques ou sous-vide, et à cuve basculante. Ces machines sont conçues pour mélanger et malaxer les masses les plus exigeantes et les plus lourdes. Un niveau élevé de qualité de fabrication et d'hygiène permet de maintenir la machine propre, en prévenant les épidémies bactériennes.



MELANGEURS A BRAS EN Z PARALLELES HAUTE CAPACITE A CUVE BASCULANTE

MIX
SZ & MIX SZV



BRAS EN Z PARALLÈLES

Dans les mélangeurs de série MIX SZ et MIX SZV, le processus de mélange se déroule à l'aide de deux bras en Z parallèles, placés à la même hauteur. Cette gamme se caractérise par la possibilité de régler la vitesse et le sens de rotation de chaque bras de façon indépendante.



DÉCHARGEMENT

Les mélangeurs des séries MIX SZ et MIX SZV se vidangent par le basculement de la cuve (après ouverture hydraulique du capot de protection) directement dans 2 bacs Europe ou autre type de bac. Le déchargement est facile et rapide.



CONTRÔLE

Les mélangeurs MIX SZ et MIX SZV sont équipés en version standard d'un pupitre opérateur avec interface à écran tactile couleur, intuitif et facile à utiliser. Le logiciel permet de contrôler l'accès, de travailler en mode manuel et automatique et d'enregistrer jusqu'à 100 programmes de mélange, chacun pouvant comporter 5 étapes programmables.



SYSTÈME DE VIDE

Les mélangeurs sous vide de la série MIX SZV ont une structure renforcée de la cuve de la machine et un couvercle supérieur solide et étanche, ce qui permet d'atteindre un vide jusqu'à 99%. Le vide améliore l'extraction des protéines, l'absorption des fluides, le mélange et l'absorption des épices et autres additifs, permet de contrôler la densité et d'éliminer les bulles d'air avant le poussage, le remplissage ou le mélange.



APPLICATION

Les mélangeurs N&N de la série MIX SZ et SZV sont conçus pour le mélange et le malaxage très intensifs de masses, par exemple dans la production boulangère ou pâtisserie telle que: pâte à mûrir, barres de céréales, bouillon-cubes.

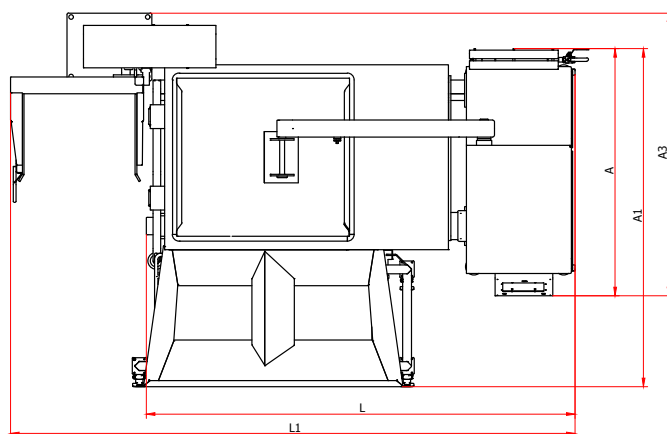
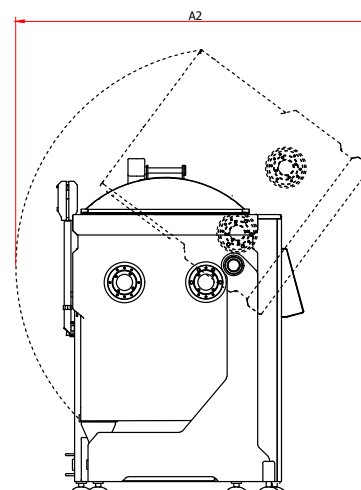
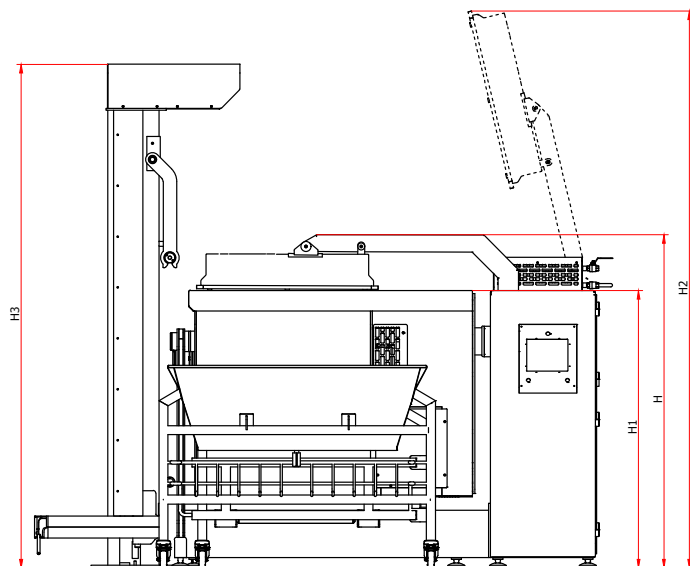
SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MIX]	300 SZ	500 SZ	1000 SZ	1500 SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
Capacité totale [L]	300	500	1000	1500
Remplissage max [L]	200	320	650	1000
Puissance moteur [kW]	2x7,5	2x15	2x22	2x30
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	5/48	4/40	4/30	3/28
Interface				
Poids net du mélangeur [kg]	1300	1780	3400	4600
	1400	1900	3580	4850
Pompe sous-vide Busch [m3/h]	-	-	-	-
	21	21	40	63
Ampérage [A]	40	100	120	160
Option chargeur	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250
Bac de déversement DIN 9797	200L	2x200L	2x200L	2x200L
Ouverture / fermeture du capot				

MODELES [MIX]	300 SZ	500 SZ	1000 SZ	1500 SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
Elévateur à colonne	o	o	o	o
PLC et HMI	S	S	S	S
Vitesse variable	S	S	S	S
Capteur de température	o	o	o	o
Système de dosage d'eau	o	o	o	o
Système de pesage	o	o	o	o
Joints d'arbre Easy Clean	o	o	o	-
	-	-	-	-
Grille supplémentaire	-	-	-	-
Surfaces polies	S	S	S	S
Double enveloppe pression max 2.0 bars	o	o	o	o
Joints de couvercle anti-poussière	o	o	o	o
	S	S	S	S
Arbres à pâles	o	o	o	o

MELANGEURS A BRAS EN Z PARALLELES HAUTE CAPACITE A CUVE BASCULANTE

MIX
SZ & MIX SZV



MODELES [MIX]	300SZ	500SZ	1000SZ	1500SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
H [cm]	163	192	201	228
H1 [cm]	143	164	176	194
H2 [cm]	260	290	328	376
H3 [cm]	250	271	282	300
L [cm]	203	216	278	327
L1 [cm]	283	295	358	407
A [cm]	112	124	162	187
A1 [cm]	172	180	203	234
A2 [cm]	166	181	220	266
A3 [cm]	140	166	186	211