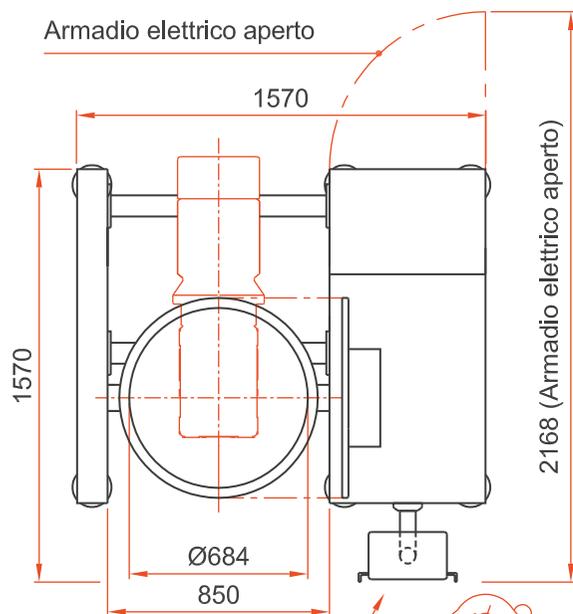
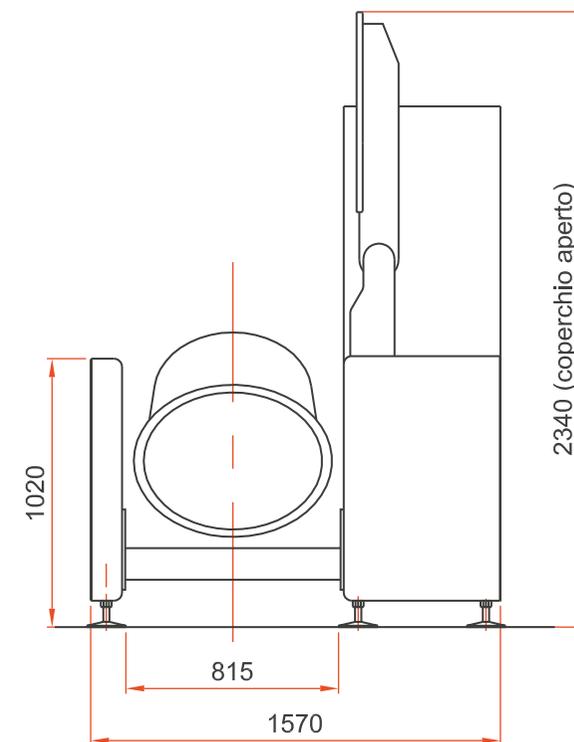
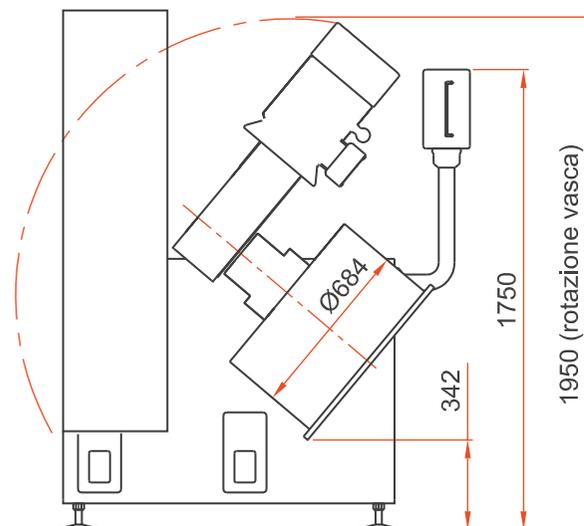
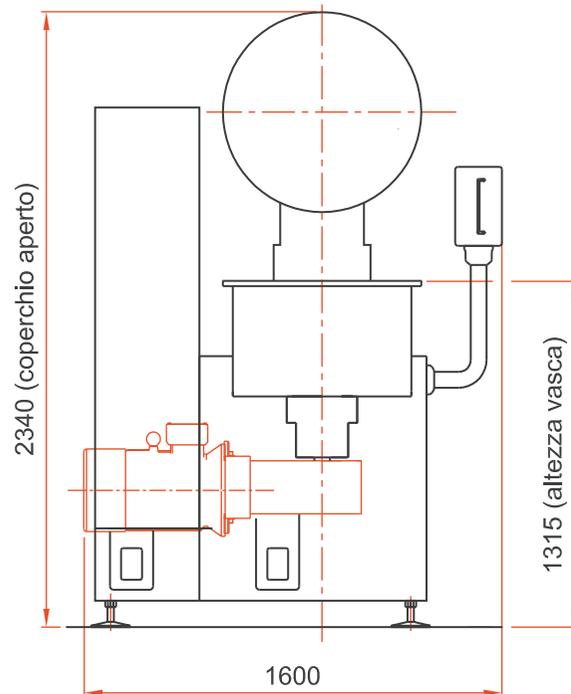


Armadio elettrico aperto



Pannello di controllo



Impastatrice: Mixtral 1000

Potenza installata: 18 kW
Assorbimento massimo: 32A (3fase + terra 400V/50Hz)
Interruttore generale: 40A
Peso impastatrice: 1450 kg

Dimensioni di ingombro massime (mm)

In produzione: 1570 x 1570 x 2340
Per trasporto: 1570 x 1570 x 1980

Progetto sviluppato da

Enrico Franco

**MIXTRAL**[®]

ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

Mixtral 1000

Potenza installata	18 kW (riferito ad una produzione con il 60% di idratazione)
Corrente (a pieno carico)	32A (3fase+terra 400Volt/50Hz)
Peso dell'impastatrice	1450 kg
Dimensioni vasca	Ø650mm x H.420mm
Volume vasca	140 Lt.
Ingombri massimi per il trasporto	1.570mm x 1.570mm x 1.980mm
Tipologia di produzione	Manuale / Totalmente automatizzata
Dosaggio ingredienti	Manuale / Automatico
Estrazione dell'impasto	Automatica (rotazione vasca)
Produzione massima per batch	50 kg per batch (riferito ad una produzione con il 60 % di idratazione)
Tempo di impasto	120" (riferito ad una produzione con il 60 % di idratazione)
Tempo ciclo automatico	175 "
Produzione oraria automatizzata	1.000 kg / ora

Informazioni tecniche

Descrizione impastatrice

- Sistema di nebulizzazione
- Struttura interamente in acciaio INOX
- Vasca interamente in acciaio INOX
- Attrezzo di impasto interamente INOX
- Componenti meccanici INOX
- Armadio elettrico in acciaio INOX
- Pannello operatore in acciaio INOX
- Carters in acciaio INOX
- Pannello operatore con touch screen da 5,7"
- Possibilità di memorizzare oltre 100 ricette
- Posizione ergonomica pannello operatore
- Visualizzazione stato di lavoro su O.P.
- Motoriduttore attrezzo azionato da inverter
- Trasmissione del moto diretta, senza cinghie
- Velocità attrezzo regolabile a piacere
- Velocità minima attrezzo 100 RPM
- Velocità massima attrezzo 350 RPM
- Basculamento vasca variabile
- Accesso totale per il dosaggio degli ingredienti
- Accesso totale per lo scarico dell'impasto
- Piedini di appoggio regolabili in altezza
- Macchina sollevata da terra
- Interamente igienizzabile
- Conforme alle normative ATEX zona 22-3D
- Conforme alle direttive CE
- Temperatura di lavoro compresa tra 5°C e 50 °C

Optionals disponibili

- Monitoraggio temperatura acqua di dosaggio
- Monitoraggio temperatura d'impasto
- Monitoraggio potenza assorbita
- Visualizzazione dati e risultati di impasto
- Raffreddamento vasca (acqua & glicole)
- Riscaldamento vasca
- Pannello operatore con touch screen da 9"
- Porta USB per trasferimento dati
- Porta Ethernet
- Gateway per servizio di teleassistenza
- Protezioni per inserimento in linee automatiche
- Barriere fotoelettriche per linee automatiche
- Altri optionals a richiesta del cliente