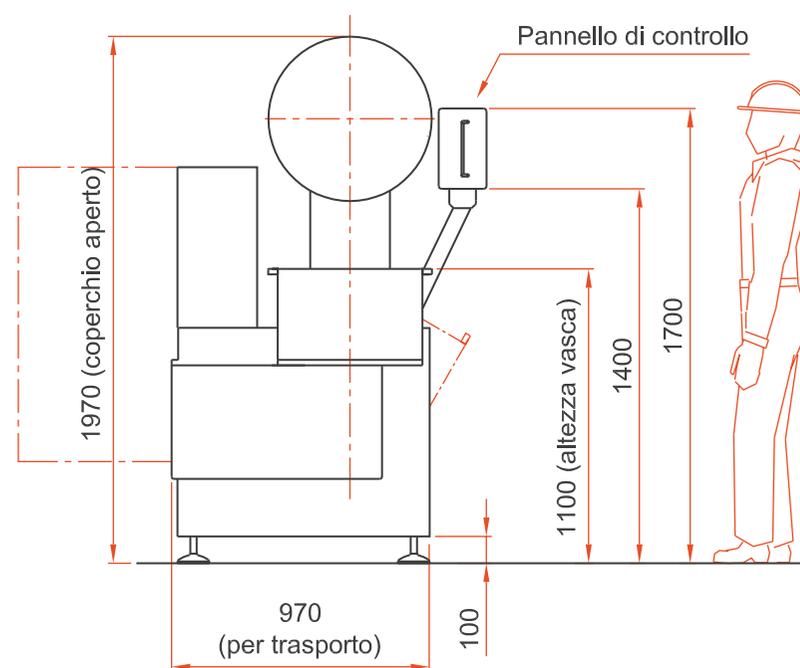
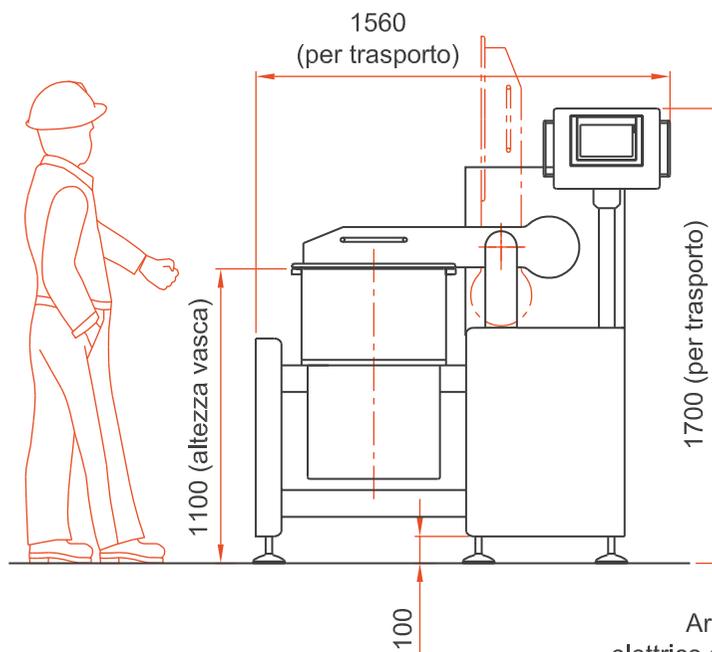
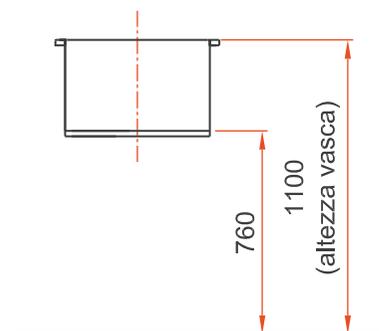
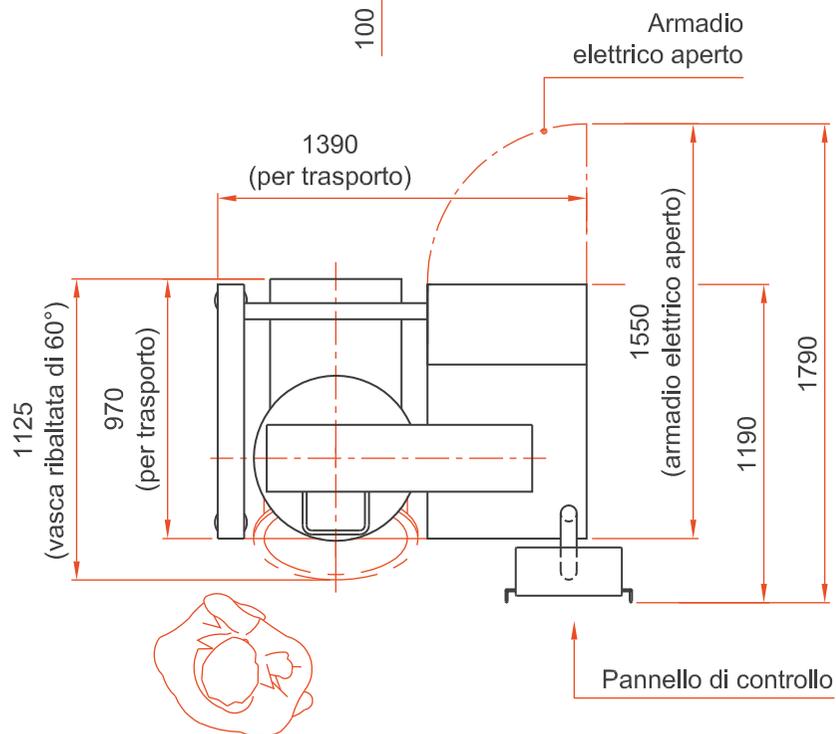
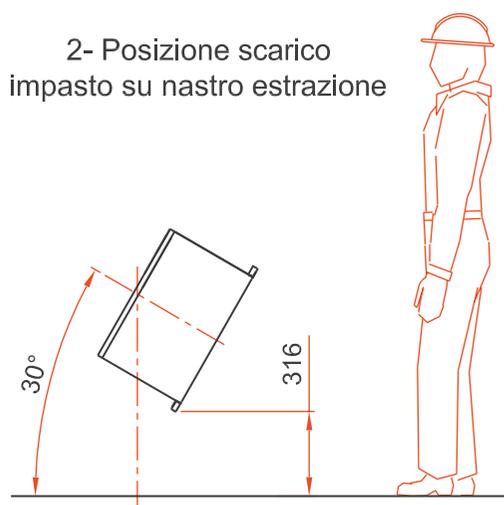


1- Posizione dosaggio



2- Posizione scarico impasto su nastro estrazione



**Impastatrice: Mixtral 500**

Potenza installata: 9 kW  
Assorbimento massimo: 18A (3fase + terra400V/50Hz)  
Interruttore generale: 32A  
Peso impastatrice: 950 kg

**Dimensioni di ingombro massime (mm)**

Coperchio chiuso: 1390 x 1190 x 1700  
Vasca ribaltata di 60°: 1390 x 1190 x 1970  
Per trasporto: 1390 x 970 x 1700

**Progetto sviluppato da**

Enrico Franco

**MIXTRAL**<sup>®</sup>

ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

## Mixtral 500

<b>Potenza installata</b>	9 kW (riferito ad una produzione con il 60% di idratazione)
<b>Corrente (a pieno carico)</b>	18A (3fase+terra 400Volt/50Hz)
<b>Peso dell'impastatrice</b>	950 kg
<b>Dimensioni vasca</b>	Ø540mm x H.340mm
<b>Volume vasca</b>	70 Lt.
<b>Ingombri massimi per il trasporto</b>	1.390mm x 970mm x 1.700mm
<b>Tipologia di produzione</b>	Manuale / Totalmente automatizzata
<b>Dosaggio ingredienti</b>	Manuale / Automatico
<b>Estrazione dell'impasto</b>	Automatica (rotazione vasca)
<b>Produzione massima per batch</b>	25 kg per batch (riferito ad una produzione con il 60 % di idratazione)
<b>Tempo di impasto</b>	120" (riferito ad una produzione con il 60% di idratazione)
<b>Tempo ciclo automatico</b>	175 "
<b>Produzione oraria automatizzata</b>	500 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