

Original MPR 150

Mélanger, baratter et mariner



Mélanger et pétrir

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 50 tours / min, les bras mélangeurs peuvent remplir différentes fonctions. Le reste est pris en charge par un bras sans coins ni arêtes muni d'une grande surface de prise.



Travailler dur et racler minutieusement

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.



Une intelligence flexible

Douze paramètres peuvent être utilisés facilement pour des centaines d'étapes de travail. Les recettes peuvent être enregistrées intuitivement et le travail quotidien est très allégé grâce à la réduction des surfaces de commande. Tout cela est rendu possible grâce à un logiciel efficace et un matériel fiable.

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 * Verrouillage à baïonnette * Fixation à pression du racleur*

Sur la surface au sol d'une palette Euro l'Original MPR 150 est dotée d'une cuve de 150 l et peut mélanger environ 110 l d'aliments. Du refroidissement aux vitesses variables des bras en passant par le vacuum, il est équipé à merveille pour préparer des mélanges parfaits. Le secret de sa réussite est sa technique de commande.



Vider complètement sans effort

Il y a tellement de place sous la cuve que toutes les tailles de caisses européennes peuvent y être empilées. Même un chariot normé de 200 l peut y être placé sans encombre. Quand la cuve est inclinée et que le couvercle s'ouvre, absolument rien ne tombe à côté. Le bras racleur qui pivote en même temps finira de vider la cuve sans rien laisser dedans.



Toujours dans la bonne position

Des entraînements automatisés permettent à la machine de modifier sa position de travail en fonction des besoins. Ainsi l'intensité du mouvement peut être parfaitement adaptée aux mélanges à effectuer. Grâce à cette aide automatique, remplir et vider la cuve devient un jeu d'enfant.



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.

<i>Longueur de la machine</i>	<i>1.357 mm</i>	<i>Puissance connectée</i>	<i>400 V, 4.2 kW, 16 A</i>
<i>Largeur de la machine</i>	<i>979 - 1.196 mm</i>	<i>Fluide frigorigène</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Hauteur de la machine</i>	<i>1.347 - 2.252 mm</i>	<i>Chassis</i>	<i>4 roues</i>
<i>Poids de la machine</i>	<i>620 kg</i>	<i>Bras à variation continue</i>	<i>0 - 50 Tr/min</i>
<i>Remplissage</i>	<i>110 l</i>	<i>Système de vide</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Taille du réservoir</i>	<i>150 l</i>		

Original MPR 220

Mélanger, baratter et mariner



Mélanger et pétrir

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 50 tours / min, les bras mélangeurs peuvent remplir différentes fonctions. Le reste est pris en charge par un bras sans coins ni arêtes muni d'une grande surface de prise.



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.



Vider complètement sans effort

Il y a tellement de place sous la cuve que toutes les tailles de caisses européennes peuvent y être empilées. Même un chariot normé de 200 l peut y être placé sans encombre. Quand la cuve est inclinée et que le couvercle s'ouvre, absolument rien ne tombe à côté. Le bras racleur qui pivote en même temps finira de vider la cuve sans rien laisser dedans.

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 * Verrouillage à baïonnette * Fixation à pression du racleur**

Sur la surface d'une palette Euro l'Original MPR 220 est dotée d'une cuve de 220l et peut mélanger environ 160 l d'aliments. Du refroidissement aux vitesses variables des bras en passant par le vacuum, il est équipé à merveille pour préparer des mélanges parfaits. Le secret de sa réussite est sa technique de commande.



Une intelligence flexible

Douze paramètres peuvent être utilisés facilement pour des centaines d'étapes de travail. Les recettes peuvent être enregistrées intuitivement et le travail quotidien est très allégé grâce à la réduction des surfaces de commande. Tout cela est rendu possible grâce à un logiciel efficace et un matériel fiable.



Toujours dans la bonne position

Des entraînements automatisés permettent à la machine de modifier sa position de travail en fonction des besoins. Ainsi l'intensité du mouvement peut être parfaitement adaptée aux mélanges à effectuer. Grâce à cette aide automatique, remplir et vider la cuve devient un jeu d'enfant.



Travailler dur et racler minutieusement

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.

Longueur de la machine	1.357 mm	Puissance connectée	400 V, 4.2 kW, 16 A
Largeur de la machine	979 - 1.196 mm	Fluide frigorigène	R 452 a
Hauteur de la machine	1.347 - 2.252 mm	Chassis	4 roues
Poids de la machine	655 kg	Bras à variation continue	0 - 50 Tr/min
Remplissage	160 l	Système de vide	0 - 90 %
Taille du réservoir	220 l		

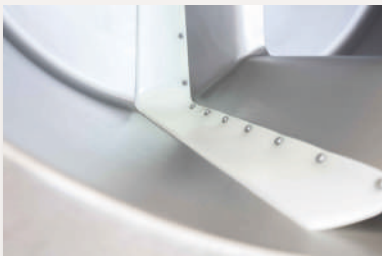
Original MPR 300

Mélanger, baratter et mariner



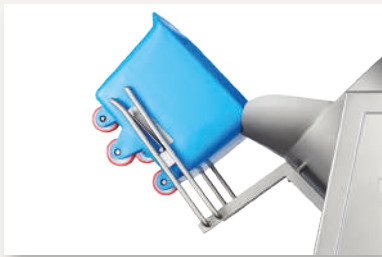
Mélanger et pétrir

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 30 tours / min, les bras mélangeurs peuvent remplir différentes fonctions. Le reste est pris en charge par un bras sans coins ni arêtes muni d'une grande surface de prise.



Travailler dur et racler minutieusement

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 * Verrouillage à baïonnette * Fixation à pression
du racleur*

Équipée d'un système de chargement rapide, l'Original MPR 300 est dotée d'une cuve de 300 l et peut mélanger environ 220 l d'aliments. Du refroidissement aux vitesses variables des bras en passant par le vacuum, il est équipé à merveille pour préparer des mélanges parfaits. Le secret de sa réussite est sa technique de commande, le fruit de plusieurs décennies d'expérience.



Une intelligence flexible

Douze paramètres peuvent être utilisés facilement pour des centaines d'étapes de travail. Les recettes peuvent être enregistrées intuitivement et le travail quotidien est très allégé grâce à la réduction des surfaces de commande. Tout cela est rendu possible grâce à un logiciel efficace et un matériel fiable.



Ajout automatique

Un grand nombre d'applications entraîne de meilleurs résultats, si l'assaisonnement liquide n'est pas ajouté en une fois, mais en plusieurs étapes. Dans ce but, une soupape d'amorçage a été installée qui ajoute toujours la quantité adéquate de liquide dans le processus - à commande manuelle ou entièrement automatique.



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	1.907 mm	Puissance connectée	400 V, 6.4 kW, 16 A
Largeur de la machine	1.256 - 2.789 mm	Fluide frigorigène	R 452 a
Hauteur de la machine	1.922 - 2.585 mm	Bras à variation continue	0 - 30 Tr/min
Poids de la machine	1200 kg	Système de vide	0 - 90 %
Remplissage	220 l		
Taille du réservoir	300 l		

Original MPR 400

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 25 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 * Fixation à pression du racleur**

Deux bras mélangeurs indépendants, un système de chargement et une cuve de 400 l permettent de traiter 300 l d'aliments rapidement, sans effort et de manière incroyablement homogène. Le refroidissement, les vitesses variables des bras et le vacuum assurent un excellent résultat. Le secret de sa réussite est sa technique de commande, le fruit de plusieurs décennies d'expérience.



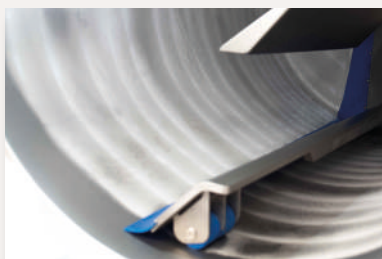
Avec la commande tablette

L'Original MPR 400 peut être commandé de n'importe quel 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	1.881 - 2.927 mm	Puissance connectée	400 V, 8.8 kW, 32 A
Largeur de la machine	1.723 - 3.098 mm	Fluide frigorigène	R 452 a
Hauteur de la machine	2.098 - 2.846 mm	Bras à variation continue	0 - 25 Tr/min
Poids de la machine	1.360 kg	Système de vide	0 - 90 %
Remplissage	300 l		
Taille du réservoir	400 l		

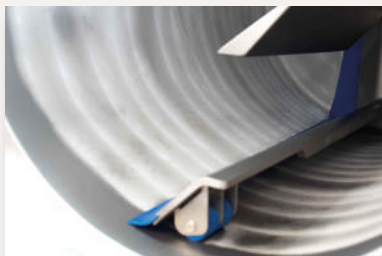
Original MPR 500

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 25 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.



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.



Avec la commande tablette

L'Original MPR 500 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.

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 * Fixation à pression du racleur**

Deux bras mélangeurs indépendants, un système de chargement et une cuve de 500 l permettent de traiter 375 l d'aliments rapidement, sans effort et de manière incroyablement homogène. Le refroidissement, les vitesses variables des bras et le vacuum assurent un excellent résultat. Le secret de sa réussite est sa technique de commande, le fruit de plusieurs décennies d'expérience.



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.



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.



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.

<i>Longueur de la machine</i>	<i>1.881 - 2.846 mm</i>	<i>Puissance connectée</i>	<i>400 V, 8.8 kW, 32 A</i>
<i>Largeur de la machine</i>	<i>1.793 - 3.119 mm</i>	<i>Fluide frigorigène</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Hauteur de la machine</i>	<i>2.310 - 3.141 mm</i>	<i>Bras à variation continue</i>	<i>0 - 25 Tr/min</i>
<i>Poids de la machine</i>	<i>1.540 kg</i>	<i>Système de vide</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Remplissage</i>	<i>375 l</i>		
<i>Taille du réservoir</i>	<i>500 l</i>		

Original MPR 600

Mélanger, baratter et mariner



Mélanger et pétrir

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 30 tours / min, les bras mélangeurs peuvent remplir différentes fonctions. Le reste est pris en charge par un bras sans coins ni arêtes muni d'une grande surface de prise.



Travailler dur et racler minutieusement

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 * Verrouillage rapide des bras *
Fixation à pression du racleur*

Équipée d'un système de chargement rapide, l'Original MPR 600 est dotée d'une cuve de 600 l et peut mélanger environ 410 l d'aliments. Du refroidissement aux vitesses variables des bras en passant par le vacuum, il est équipée à merveille pour préparer des mélanges parfaits. Le secret de sa réussite est sa technique de commande, le fruit de plusieurs décennies d'expérience.



Intelligence facile à utiliser

Douze paramètres peuvent être utilisés facilement pour des centaines d'étapes de travail. Les recettes peuvent être enregistrées intuitivement et le travail quotidien est très allégé grâce à la réduction des surfaces de commande. Tout cela est rendu possible grâce à un logiciel efficace et un matériel fiable.



Système de vide réglable

Un grand nombre d'applications entraîne de meilleurs résultats, si l'assaisonnement liquide n'est pas ajouté en une fois, mais en plusieurs étapes. Dans ce but, une soupape d'amorçage a été installée qui ajoute toujours la quantité adéquate de liquide dans le processus - à commande manuelle ou entièrement automatique.



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	2.200 mm	Puissance connectée	400 V, 6.8 kW, 16 A
Largeur de la machine	1.350 - 2.995 mm	Fluide frigorigène	R 452 a
Hauteur de la machine	2.000 - 2.930 mm	Bras à variation continue	0 - 30 Tr/min
Poids de la machine	1.760 kg	Système de vide	0 - 90 %
Remplissage	410 l		
Taille du réservoir	600 l		

Original MPR 900

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 25 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.



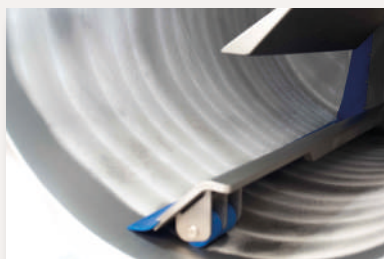
Chargement intégré

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 * Fixation à pression du racleur*

L'Original MPR 900 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 900 satisfait ainsi aux critères actuels et futurs de production comme aux besoins alimentaires.



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.



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.



Avec la commande tablet

L'Original MPR 900 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.

Longueur de la machine	1.881 - 2.844 mm	Puissance connectée	400 V, 11.9 kW, 32 A
Largeur de la machine	2.153 - 3.219 mm	Fluide frigorigène	R 452 a
Hauteur de la machine	2.444 - 3.229 mm	Bras à variation continue	0 - 25 Tr/min
Poids de la machine	1.920 kg	Système de vide	0 - 90 %
Remplissage	675 l		
Taille du réservoir	900 l		

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.



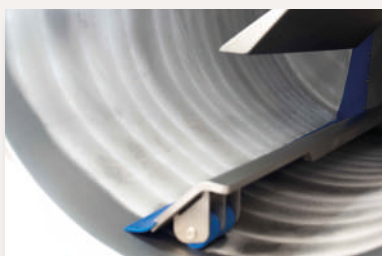
Avec la commande tablet

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 continue	0 - 16 Tr/min
Poids de la machine	2.920 kg	Système de vide	0 - 90 %
Remplissage	900 l		
Taille du réservoir	1500 l		