



IMPIANTO AUTOMATICO IMPASTATRICE RIBALTATORE

Intervento semplice ed efficace per l'automazione della fase di impasto e scarico pasta

Capacità produttive interessanti

ABBINAMENTO IDEALE



AVANT FORCE



PRO-E



IL PRIMO PASSO VERSO L'AUTOMAZIONE DELLA FASE DI IMPASTO E SCARICO

Il sistema EASY DRIVER rappresenta la soluzione più semplice ed efficace per l'automazione della fase di impasto. È costituito da una macchina impastatrice con vasca estraibile e da un sollevatore-ribaltatore collegati da un sistema di traslazione oleodinamico. Al termine dell'impasto il dispositivo oleodinamico aggancia ed estrae il carrello porta vasca e lo inserisce nel sollevatore; il carrello viene poi rovesciato nella tramoggia di linea o nelle vasche di lievitazione.

SOLUZIONI PER LE PRODUZIONI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI DA FORNO

Nel sistema EASY DRIVER è possibile abbinare le impastatrici della serie industriale ai vari sollevatori della gamma MIXER per ottenere la combinazione ottimale.

LE IMPASTATRICI INDUSTRIALI CHE SI POSSONO UTILIZZARE

PRO E	capacità 200-250-300-400-500 kg	SPIRALE SINGOLA
AVANT FORCE	capacità 240-300-400-500 kg	DOPPIA SPIRALE
FOR E	capacità 160-240-320 kg	FORCELLA
IBT E	capacità 160-200-300 kg	BRACCI TUFFANTI

SOLLEVATORI – RIBALTATORI CHE SI POSSONO ABBINARE

- BLT sollevatori a circuito oleodinamico a colonna singola
- SDC sollevatori a doppia colonna a circuito oleodinamico
- SRC ribaltatori su banco

LE POTENZIALITÀ PRODUTTIVE

Con la combinazione adeguata di macchina impastatrice e di sollevatore si possono realizzare per alcune tipologie di prodotto fino a 6 impasti/ora.

Affiancando più sistemi ad un unico punto di carico pasta, si può arrivare anche a produzioni di 80 / 90 q.li/h di pasta.

I progettisti della MIXER in collaborazione con i tecnici dell'azienda cliente possono predisporre la combinazione ottimale per ogni esigenza d'impasto.

DOTAZIONI E OPTIONAL

Segnaliamo che l'installazione sulle impastatrici del sistema EASY DRIVER del riparo fisso rende agevole predisporre il collegamento con i condotti dei silos degli ingredienti.

È possibile l'installazione di sistemi elettronici di controllo con PLC e l'utilizzo di schermi touch-screen computerizzati, in alternativa ai quadri elettromeccanici, nel caso si volessero accrescere le potenzialità del sistema con la gestione computerizzata delle ricette di produzione.