



**150**  
**280**  
**400**  
**600**  
**800**

**IMPASTATRICE  
PLANETARIA A  
DOPPIO  
UTENSILE**

**Versatilità**

**Gamma di  
optional**

### VERSATILITÀ D'USO

L'MR è una miscelatrice planetaria a doppio utensile a ponte particolarmente adatta alle produzioni che necessitano di mescolamento rapido di ingredienti solidi e liquidi.

#### *La velocità degli utensili*

La variazione continua della velocità di rotazione degli utensili e di rivoluzione del porta-utensili è uno degli aspetti basilari della versatilità dell'MR della MIXER.

#### *Gli utensili*

I vari tipi di utensili e la loro facile sostituzione permettono di ottenere le produzioni più diverse: impasti, emulsioni, miscele per la produzione di paste frolle, paste battute, creme montate, etc.

#### *Lavorazioni in pressione e sotto-vuoto*

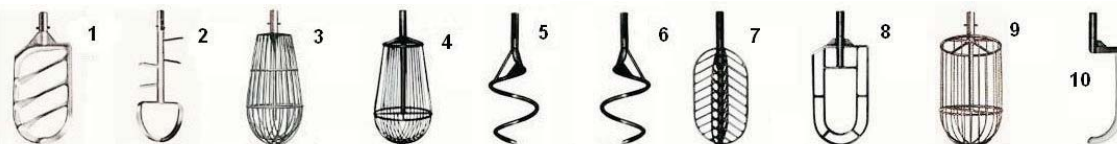
La chiusura ermetica della vasca, ottenuta con guarnizioni a profilo speciale di lunga durata, permette quelle lavorazioni in pressione che consentono di ottenere impasti particolarmente aerati; vengono installati di serie filtri speciali a carboni attivi che purificano l'aria compressa iniettata nel rispetto delle normative igienico-sanitarie. Sono poi possibili le lavorazioni sotto vuoto, ottenute sottraendo aria dalla camera di impasto.

### OPTIONAL: IL VENTAGLIO DELLE SCELTE POSSIBILI

Le vasche supplementari, il riscaldamento elettrico e il raffreddamento con gruppo frigorifero, l'impianto di lavaggio vasca, il dosatore polveri tramoggia con coclea, la tramoggia di carico con pesatura ingredienti, il bocchettone di scarico automatico, l'insufflazione di CO<sub>2</sub>: sono fra i più importanti accessori dell'MR con i quali è possibile ottenere la configurazione macchina ottimale.

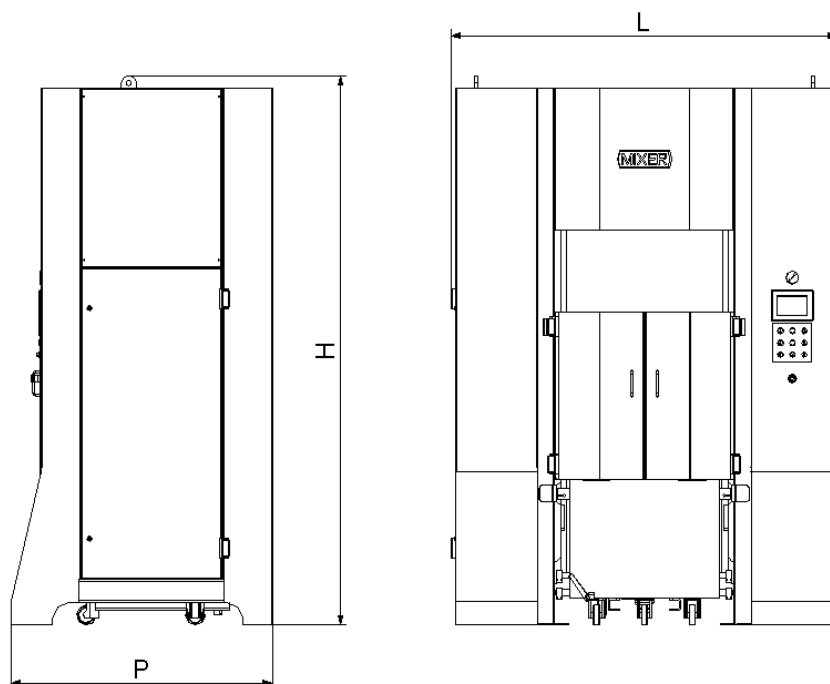
### L'AUTOMAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Con l'MR della MIXER per ogni configurazione macchina è possibile ottenere il livello di automazione e standardizzazione ottimale. In relazione al numero e alla complessità di gestione degli accessori installati possono essere montati sia pannelli operatore per l'impostazione di ricette che computer a touch-screen nelle macchine con maggiori dotazioni.





# MR EVO 150 – 280 – 400 – 600 – 800 IMPASTATRICE MESCOLATRICE PLANETARIA A DOPPIO UTENSILE



### CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello		MR 150	MR 280	MR 400	MR 600	MR 800
Volume vasca	Lt	150	280	400	600	800
Potenza motori	kw	7,5	12,0	26,0	40,0	43,0
Corrente assorbita V. 230	A	28	42	86	130	150
Corrente assorbita V. 400	A	17	25	50	77	86
Consumo aria compressa	l/min	260	490	700	1050	1400
Larghezza totale	L Mm	1610	1940	2150	2660	2660
Profondità totale	P mm	1120	1320	1490	1700	1700
Altezza totale	H mm	2130	2760	3300	3750	4150
Peso netto	kg	1300	2300	2900	4200	4350

I dati delle tabelle sono indicativi. La Mixer si riserva di modificarli senza preavviso.

### DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

<b>Macchina predisposta per lavorazioni in pressione con circuito di filtraggio aria e vasca a tenuta (escluso compressore)</b>	Vasca su ruote con valvola manuale per lo scarico dell'acqua di lavaggio
Vasca, utensili e raschiatore in acciaio inox AISI 304	Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
Struttura in acciaio inox micro pallinato	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Velocità utensili regolabile con inverter	Quattro metri di cavo con spina CEE
Comandi elettrici integrati su colonna macchina	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
Utensili a croce	Imballo pallet con nylon
Salita/discesa vasca con martinetti meccanici a vite senza fine	

### PANNELLO COMANDI

MR AVANT	MR BASIC
Touch screen per memorizzare fino a 50 ricette da 10 fasi ciascuna	Inverter di controllo velocità utensili azionato da potenziometro. Timer tempo totale miscelazione

### OPTIONAL

Vasca supplementare	Impianto di lavaggio vasca e campana
Utensile supplementare a scelta	Sonda a contatto rilevamento temperatura impasti
Riscaldamento e/o raffreddamento vasca con circolazione glicole in intercapedine	Dispositivo di raffreddamento con insufflazione di CO2
Riscaldamento elettrico della vasca	Vassoio salva gocciolamento utensili
Bocchettone flangiato su campana per carico vasca	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Sistemi automatici di immissione ingredienti liquidi e in polvere	Imballo gabbia legno