

Вакуумные мешалки **серии MIX-V** идеально подходят для продуктов, требующих устранения пузырьков воздуха перед процессом эмульгирования, начинки или формования. Данные устройства с возможностью дополнительного охлаждения также идеально подходят для широкого спектра такой продукции как гамбургеры, котлеты, нагетсы, паштеты и другие.

Усиленная конструкция ванны оборудования, а также прочная и герметичная верхняя крышка позволяют мешалкам **серии MIX-V** создавать вакуум до 97% (20 мм рт. ст.). Вакуум улучшает уплотнение и экстракцию белка, а также позволяет контролировать плотность материала. Вакуум создается благодаря работе вакуумных насосов марки BUSCH.

Корпус и валы мешалок **серии MIX-V** выполнены в 100% из кислотостойкой стали. Трехзонная конструкция: привода, гигиены и смешивания позволяет содержать устройство в чистоте.

Для того, чтобы мешалка полностью отвечала всем Вашим потребностям, существует возможность ее оснащения следующим дополнительным оборудованием:

- непрерывная загрузка (с правой или с левой стороны)
- PLC и плавная регулировка в стандартной комплектации
- система взвешивания
- автоматическое дозирование воды
- дополнительный ажурный верхний щиток, позволяющий работать при открытой вакуумной крышке
- охлаждение N₂, CO₂ с впрыском охлаждающего вещества через насадки снизу или трубки сверху
- насадки для непосредственного впрыска пара (примеры применения: печеночные паштеты, овощи, детское и медицинское питание, корма для животных)
- двойной нагревательный/охлаждающий контур (супы, сыры, соусы)
- спиральные валы

MIX-300V

Общий объем	л	300
Максимальная нагрузка	л	240
Потребляемая мощность	кВт	5
Вариант загрузки		PZ-2/250
Вакуумный насос		BUSCH 21м ³ /ч
Мощность механизма подачи	кВт	0,75
Управление		Микроконтроллер PLC / сенсорная панель
Скорость вращения валов	об/мин	5-48плавная регулировка оборотов
Давление	бар	6
Вес нетто миксера	кг	618
Разгрузка в тележки DIN 9797	л	200
Открытие/закрытие крышек		пневматически

