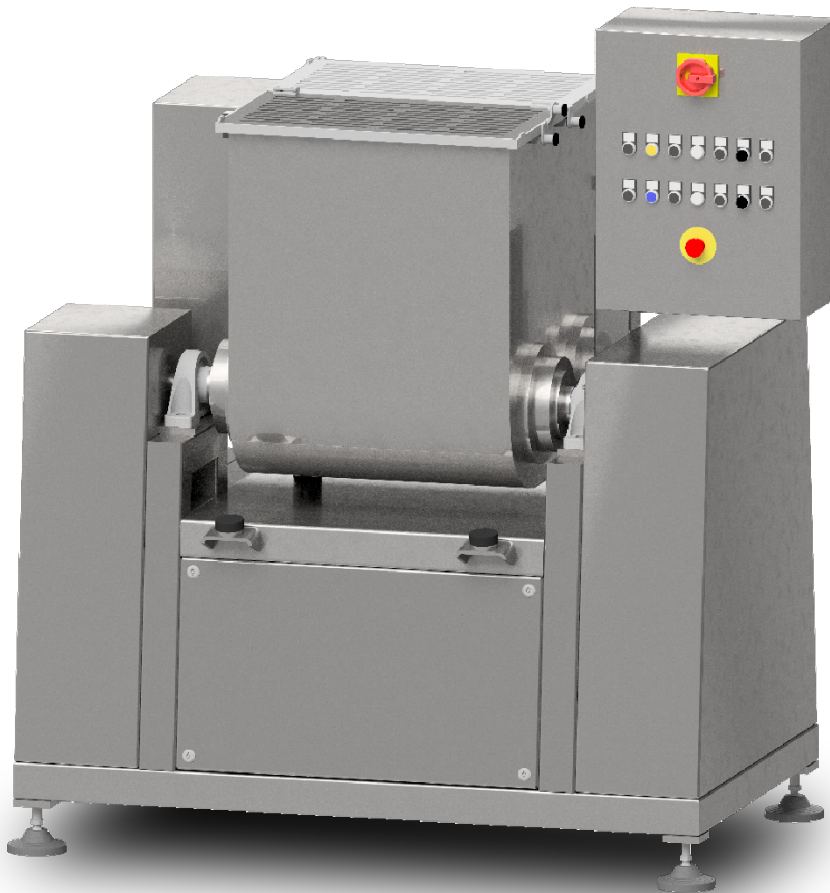


MISCELATORE BURRO

BUTTER REWORKER MIXER



PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI
FOR NEW PRODUCT DEVELOPMENT



Il Miscelatore per Burro modello MO/100 è una macchina progettata e costruita per il reworking di panoni di burro preventivamente scongelati da amalgamare con ingredienti liquidi o in polvere.

Tutti gli elementi vengono caricati manualmente all'interno della vasca, dove due pale di mescolazione opportunamente sagomate li lavorano fino ad ottenere l'omogeneità desiderata. Al termine del processo, la vasca viene ribaltata per consentire lo scarico rapido del prodotto e per poter così procedere ad una nuova lavorazione.

VANTAGGI:

- Versatilità
- Semplicità di utilizzo e di manutenzione
- Costruzione robusta ed affidabile

The Butter Reworker Mixer model MO/100 is a machine designed and built for reworking previously unfrozed butter blocks, which need to be blended with liquid or powdered ingredients.

All elements are manually loaded into the vat, where two conveniently shaped mixing blades process them until the desired homogeneity is obtained. At the end of the cycle, the vat is tilted to allow the quick unloading of the product and to proceed with a new processing.

ADVANTAGES:

- Versatility
- Ease of use and maintenance
- Strong and reliable construction



MISCELATORE BURRO

BUTTER REWORKER MIXER

PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI
FOR NEW PRODUCT DEVELOPMENT

CARATTERISTICHE:

- Struttura compatta interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e materiali idonei al contatto con alimenti, poggiante su 4 piedi regolabili.
- Vasca di mescolazione orizzontale. Trattamento di sabbiatura per tutte le superfici interne.
- No. 2 pale di mescolazione opportunamente sagomate per il trattamento del burro e rotanti a differenti velocità per mezzo di inverter indipendenti.
- Cilindro idraulico per il riblatamento della vasca, comandato da centralina incorporata. Consente un agevole scarico del burro al termine del ciclo di lavoro.
- Coperchio superiore sdoppiato e ad apertura totale. Garantisce un completo accesso all'interno della vasca favorendo le fasi di carico, scarico e lavaggio.
- Quadro elettrico con pulsantiera di comando installato sulla macchina
- Dispositivi di sicurezza secondo direttiva CE.

ESEMPI:

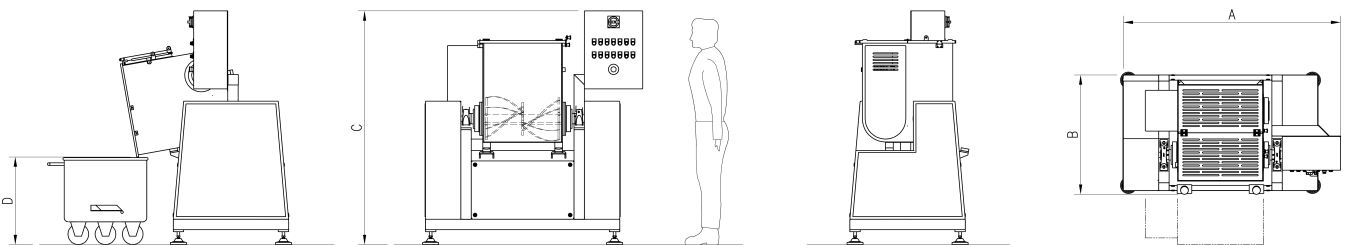
- Burro + sale
- Burro + erbe aromatiche, spezie,...
- Burro + estratti liquidi di aglio, aromi, coloranti,...

CONSTRUCTION FEATURES:

- Compact structure entirely made of AISI 304 stainless steel and food grade materials, resting on 4 adjustable feet.
- Horizontal mixing tank. Saldblasting treatment for all internal surfaces.
- No.2 mixing blades conveniently shaped to process the butter and rotating at different speeds by means of independent VFD.
- Hydraulic cylinder for tilting the vat, driven by a built-in control unit. It allows easy unloading of the butter at the end of the working cycle.
- Splitted upper cover with total opening. It guarantees complete access inside the vat, facilitating loading, unloading and washing phases.
- Electric switchboard with control panel installed on the machine.
- Safety devices in compliance with EC Directive.

EXAMPLES:

- Butter + salt
- Butter + herbs, spices,...
- Butter + garlic solutions, aroma, colorings,...



DATI TECNICI • TECHNICAL DATA

MODELLO	MODEL	MO / 100
Dimensioni (AxBxC)	Dimensions(AxBxC)	1675x920x1800h mm
Altezza scarico (D)	Discharging height	700 mm
Capacità vasca	Vat capacity	200 l
Capacità lavorativa	Working capacity	100 kg/batch
Potenza installata	Installed power	4,5 kW
Peso	Weight	700 kg

