

# MR

## MESCOLATORE PLANETARIA INDUSTRIALE A PONTE

**MIXER**  
ART OF MIXING

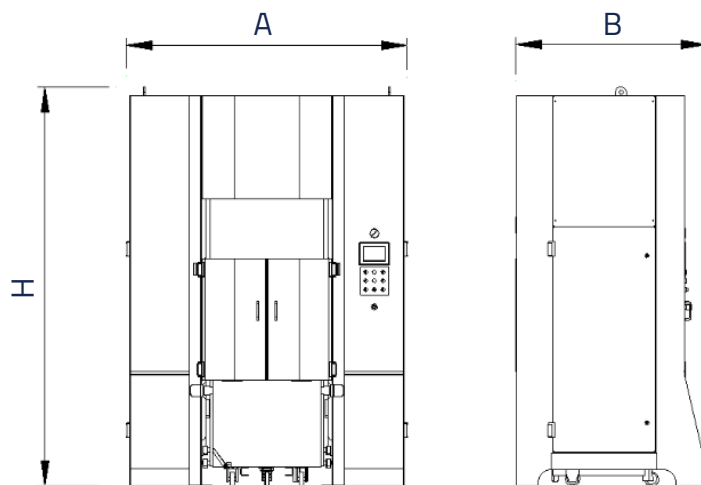
INDUSTRIAL

CAPACITÀ (kg)

- 150
- 400
- 800
- 280
- 600



## CARATTERISTICHE TECNICHE



## DATI TECNICI

MODELLO		MR 150	MR 280	MR 400	MR 600	MR 800
Volume vasca	Lt	150	280	400	600	800
Capacità pasta	Kg	100	180	250	400	500
Potenza motori	kw	7,0	12,0	23,0	44,50	50,0
Corrente assorbita V. 230	A	28	42	86	145	150
Corrente assorbita V. 400	A	17	25	50	82	86
Larghezza totale	A mm	1610	1940	2150	2200	2660
Profondità totale	B mm	1120	1320	1490	1615	1700
Altezza totale	H mm	2130	2670	3300	3850	4250
Dimensioni quadro elettrico (opzionale)	C-D-E mm	600x800x2100	600x800x2100	600x1000x2100	600x1200x2100	600x1200x2100
Peso netto	kg	1300	2100	2900	4200	4350

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

## DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

- Struttura in acciaio inox micro pallinato
- Vasca, utensili e raschiatore in acciaio inox AISI 304
- Vasca su ruote con valvola manuale per scarico acqua di lavaggio
- Un dispositivo di raschiatura in acciaio inox e teflon alimentare
- Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
- Trasmissione del moto utensili con regolazione di velocità tramite inverter
- Predisposizione per lavorazioni in pressione con circuito filtraggio aria e vasca a tenuta (escluso compressore)
- Tomandi elettrici integrati su piede macchina con touch-screen e plc 100 programmi
- Due attrezzi da lavoro frusta a croce o altro a scelta

## ACCESSORI A PAGAMENTO

- Vasca supplementare
- Sonda a contatto rilevamento temperatura impasti
- Bocchettone DN60 flangiato PN16 carico campana
- Oblo carico microingredienti
- Utensile supplementare a scelta
- Detrazione pressurizzazione planetaria
- Impianto di lavaggio vasca
- Maggiorazione quadro elettrico in armadio separato
- Conta litri elettronico
- Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3

## Alcuni degli utensili disponibili

