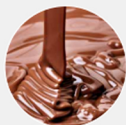


1.5

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛОДА

- Смеситель для Предварительной Подготовки Шоколадной Массы предназначен для смешивания масла какао, сахара и других ингредиентов.
- Смеситель для Предварительной Подготовки шоколадной массы помещается перед Шаровой мельницей, что способствует экономии энергии и времени.
- Смеситель смешивает шоколадную массу при помощи 3-х валов, что делает продукт более однородным.
- Двойная обшивка стенок Смесителя для Предварительной Подготовки обладает обогревающей водной системой, которая подогревается при помощи нагревателей.
- Уровень температуры регулируется на панели управления ПЛК или электронным термостатом с ПИД контроллером.
- Сфера использования Смесителя для Предварительной Подготовки Шоколадной Массы: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутликов, пишманий, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

Код Машины	Емкость Резервуара	Емкость Смесительного Вала	Мощность Нагрева	Общая Мощность
PMM 200	200 л	3 кВт	2 кВт	6.5 кВт
PMM 500	500 л	5 кВт	3 кВт	10.5 кВт
PMM 1000	1000 л	7 кВт	6 кВт	15.2 кВт



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 6 КВТ - 16 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц; ОПЦИОНАЛЬНО 220 В, ТРИФАЗА, 50 Гц.
ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ ПУЛЬТА	24 В ПОСТОЯННОГО ТОКА (VDC)
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	2 КВТ - 6 КВТ НАГРЕВАТЕЛИ С ПЛК КОНТРОЛЕМ
ВЕС	2500 КГ - 4000 КГ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1100 ММ - 1400 ММ X ДЛИНА: 1300 ММ - 2500 ММ ВЫСОТА: 2200 ММ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК