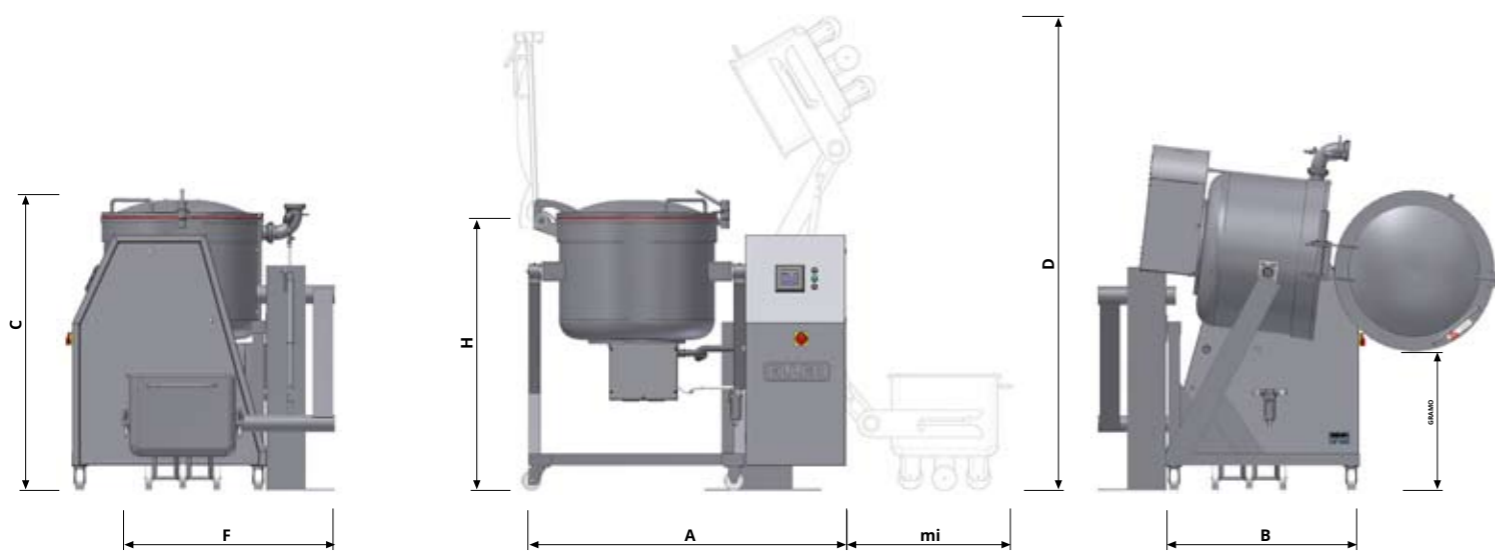


Vaso mezclador

Nuestro Combimix en resumen

Modelo		150	300	600
Volumen	Litro	150	300	600
Capacidad	max ca. kg	50-100	100-200	300-450
Medidas				
Longitud A	California. mm	1.410	1.650	1.850
Ancho B	California. mm	850	1.150	1.200
Altura C	California. mm	1.450	1.600	1.750
Altura con cargador D	California. mm	--	--	2.500
Ancho con cargador E	California. mm	--	--	800
Ancho con cargador F	California. mm	--	--	1.150
Carro de carga	Litro	--	--	200
Altura de vaciado G	California. mm	700	770	840
Altura de carga H	California. mm	1.300	1.400	1.550
Velocidad	rpm / min.	3 ÷ 27	3 ÷ 27	3 ÷ 27
Bomba aspiradora	m3 / h	21	21	40
Electr. suministro 400V 50HZ	California. kW	1,1	1,6	2,25
Peso de la máquina	California. kg	220	280	500



Cambios reservados



Via Weingartner, 11 I - 39022 Lagundo-Merano
 +39 0473 497 700 +39 0473 497701
 info@eller.biz www.eller.biz



Top quality through high tech



Vaso mezclador

Combimix



Tecnología moderna, mejor procesamiento y diversidad de posibilidades de producción ...

Estas son las características de nuestra máquina batidora-volteadora Combimix. A través de procesos de trabajo como voltear, mezclar, triturar, salar, marinar, etc., diferentes productos como salchichas, jamones, carnes crudas, quesos, ensaladas, adobos, deliciosos tipos de carnes y pescados, comidas preparadas, etc. serán tratados con mucha delicadeza.

Tu ventaja

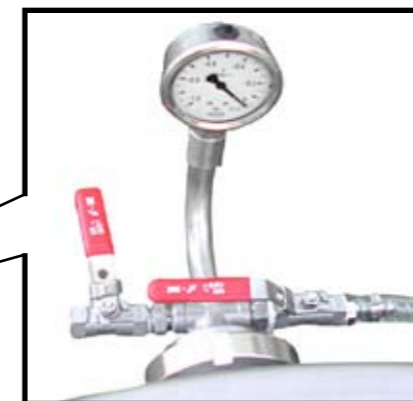
- Mediante un movimiento extremadamente suave del brazo giratorio dentro del tambor y el enfriamiento integrado del tambor se logrará una estructura de carne aparente con la mayor tasa de rendimiento.
- La salazón en seco manual pertenece al pasado. Mediante la salazón con rotaciones muy bajas se obtendrá un enorme ahorro de sal en tiempos de procesamiento reducidos.
- Para el tratamiento de diferentes ensaladas, lo que requiere un manejo muy suave, se encuentran disponibles construcciones especiales de brazos mezcladores.
- Refinado de carne fresca - mediante el marinado con el brazo giratorio en la posición correspondiente del tambor se creará una perfecta distribución de especias y líquidos.
- Los componentes se incorporarán al tejido cárnico.
- Las pastas de diferente tipo se tratarán sin problema con una perfecta distribución de la salsa mediante efecto bond.
- Incluso los pollos enteros serán tratados con productos famosos mediante bajas rotaciones del brazo del tambor.
- Una carga rápida y que ahorra energía del Combimix 600 permite la carga de 200 litros. trollies (opcional).
- Incluso un tratamiento de productos con huesos es posible gracias a la baja velocidad de rotación.
- Mantenimiento extremadamente bajo, por lo tanto, costos de mantenimiento mínimos.

tumblern

mezclar

Vacío

enfriamiento



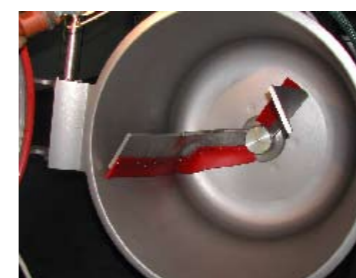
Sistema manual de aspiración y aspiración de líquidos (opcional).



Herramienta de goma extraíble



Brazo mezclador extraíble sin herramientas



La carga del producto se basa en el tambor giratorio.

Control por computadora



Control por microprocesador (estándar)



MICRO TOUCH (opcional)

Monitor con pantalla táctil a color TFT de 10,4", 2000 pasos de trabajo en total (99 programas estándar con 20 pasos de trabajo) que le permiten trabajar con una amplia gama de productos. P.ej. El tiempo de trabajo y la rotura del brazo se pueden definir independientemente del tiempo de trabajo y la rotura del vacío.

Las funciones de tiempo total, tiempo de trabajo y descansos, velocidad del brazo, vacío continuo o intermitente y enfriamiento (opcional) se visualizan y controlan digitalmente.

Los últimos 16 programas se pueden visualizar en formato gráfico y tabular.

Con el programa de control remoto (opción) es posible acceder directamente a la máquina desde cualquier lugar.

