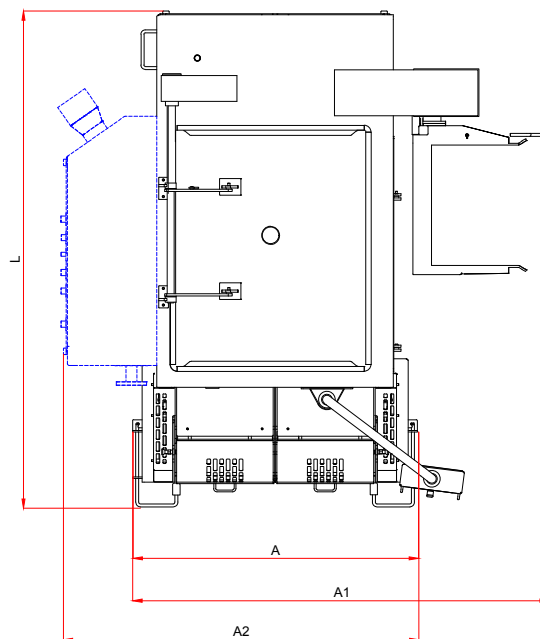
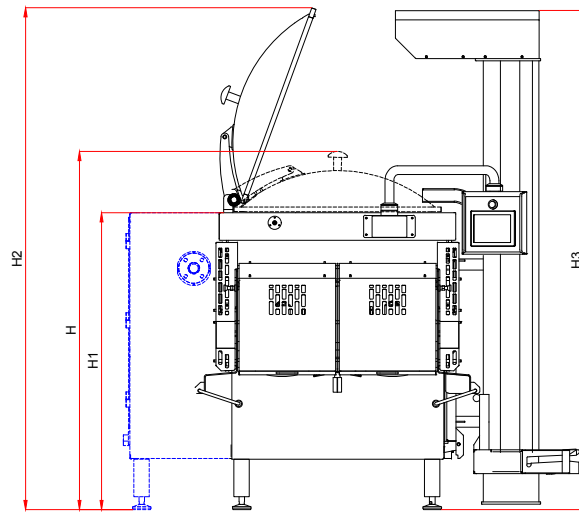


LA SÉRIE MIX COOK SPECIFICATIONS

MACHINE TYPE [MIX COOK]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Capacité totale [L]	500	750	1000	1250	1600	2100	2600	3200	3800	4800
Remplissage max [L]	375	560	750	940	1200	1575	1950	2400	2850	3600
Puissance moteur [kW]	2x3	2x5,5	2x5,5	2x5,5	2x7,5	2x11	2x11	2x15	2x15	2x22
Vitesse de rotation de l'arbre [rpm]	5-40	4-36	4-30	4-30	3-28	3-28	3-25	3-22	2-20	2-18
Interface										
Poids net du mélangeur [kg]	1220	1620	1920	2070	3220	3720	4570	5620	6540	7340
Pompe sous-vide Busch optionnelle [m³/h] option disponible pour un mélangeur sous-vide	25	45	45	72	72	100	100	160	205	205
Ampérage [A]	25	32	32	32	40	63	63	100	100	120
Option chargeur	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000
Panoplie vapeur	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco
Pression minimum d'entrée de la vapeur [bar]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Température max de l'enveloppe [°C]	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Poids net du mélangeur [kg]	200L	200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L
Ouverture / fermeture du capot										
Pression nécessaire [bar]	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

MODELES [MIX]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Élévateur à colonne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PLC et HMI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitesse variable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Capteur de température of jacket and product	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Système de dosage d'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Système de pesage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grille supplémentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Surfaces polies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Injection directe de vapeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Racleurs de cuve sur pâles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Refroidissement double enveloppe par eau réfrigérée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vannes à boisseau sphérique pour la vidange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Système de filtration de vapeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LA SÉRIE MIX COOK SPECIFICATIONS



MODELES [MIX COOK]	500 S	750 S	1000 S	1250 S	1600 S	2100 S	2600 S	3200 S	3800 S	4800 S
	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
H [cm]	165	181	195	202	205	225	227	252	282	302
H1 [cm]	149	161	162	172	167	185	187	221	232	252
H2 [cm]	230	265	273	294	311	340	350	378	398	430
H3 [cm]	251	271	282	282	300	300	325	325	358	406
L [cm]	260	265	270	290	340	371	373	381	405	436
A [cm]	130	145	155	166	176	192	205	212	229	232
A1 [cm]	195	205	227	236	246	262	275	408	299	305
A2 [cm]	182	197	206	218	228	244	258	271	283	290