





























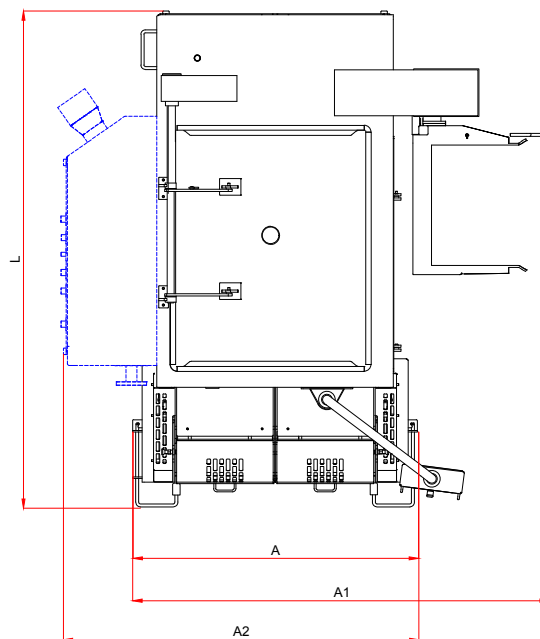
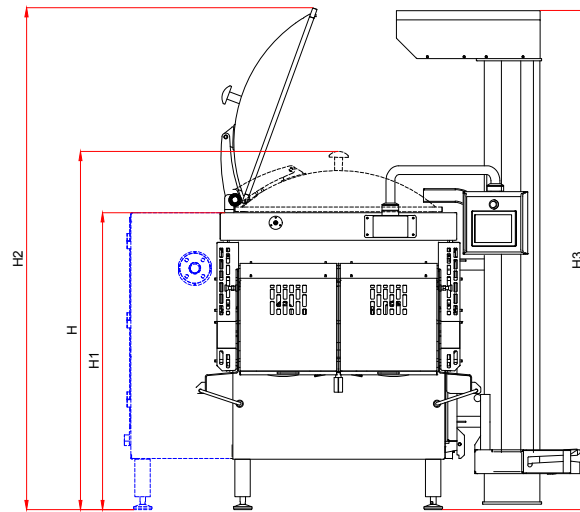


# MIX COOK SERIE SPEZIFICATION

MASCHINENTYP [MIX COOK]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Gesamtkapazität [L]	500	750	1000	1250	1600	2100	2600	3200	3800	4800
Max füllung [L]	375	560	750	940	1200	1575	1950	2400	2850	3600
Motorleistung [kW]	2x3	2x5,5	2x5,5	2x5,5	2x7,5	2x11	2x11	2x15	2x15	2x22
Stufenlose Drehzahlregelung der Wellen [rpm]	5-40	4-36	4-30	4-30	3-28	3-28	3-25	3-22	2-20	2-18
Standardsteuerung										
Mischer Nettogewicht [kg]	1220	1620	1920	2070	3220	3720	4570	5620	6540	7340
Optionale vakuumpump Busch [m³/h]	25	45	45	72	72	100	100	160	205	205
Sicherung [A]	25	32	32	32	40	63	63	100	100	120
Beschickung option	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000	PZ 2/250 oder PW 2/1000
Dampfsystem	Enthalten - Spirax Sparco	Included - Spirax Sparco	Enthalten - Spirax Sparco	Enthalten - Spirax Sparco	Enthalten - Spirax Sparco	Enthalten - Spirax Sparco	Enthalten - Spirax Sparco	Enthalten - Spirax Sparco	Enthalten - Spirax Sparco	Enthalten - Spirax Sparco
Mindest Dampfeintritt Druck [bar]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Maximaltemperatur der Jacke [°C]	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Entladen Standard-Füllwagen DIN9797	200L 	200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 	2x200L 
Deckel öffnen/ Schließen	 P	 P	 P	 P	 P	 P	 P	 P	 P	 P
Erforderlicher Druck [bar]	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

MODELL DER MASCHINEN [MIX]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Mast-Beschickung	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
PLC und HMI	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s
Glatte variable Geschwindigkeit	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s
Temperatursensor von Mantel und Produkt	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s
Wasserdosiersystem	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Wiegeeinrichtung	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Zusätzliches Gitter	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Wellen und Trog poliert	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s
Direkte Dampfneinjektion	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Schaber auf Wellen	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Abkühlung der Jacke mit Leitungswasser	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Kugelhähne zum Ablasse	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Dampf Filtrationssystem	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

# MIX COOK SERIE SPEZIFICATION



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