

1.5 ÇİKOLATA ÖN HAZIRLAMA MİKSERİ



- Çikolata ön hazırlama mikseri çikolata prosesinde kakao yağı şeker vb. ürünler konulduktan sonra karıştırma işleminin yapıldığı makinelerdir.
- Çikolata ön hazırlama mikseri bilyalı makineden önce konularak enerji ve zaman tasarrufu yapılmasını sağlar.
- Çikolata ön hazırlama mikseri 3 shaft ile karıştırma yaparak ürünün daha homojen olmasını sağlar.
- Çikolata ön hazırlama mikseri çift cidarlı olup ısıtıcı su ceketı sayesinde rezistans ile ısıtılmaktadır.
- Sıcaklık kontrolü plc veya elektronik termostatla PID kontrol ile sıcaklık kontrolü PID sağlanmaktadır.
- Çikolata ön hazırlama mikseri sanayi çikolata üretim tesisleri, orta büyüklükteki çikolata gıda imalathaneler, butik işletmeler, pişmaniye, lokum imalathaneleri ve pastaneler için uygundur.

MAKİNE KODU	TANK KAPASİTESİ	KARIŞTIRICI GÜCÜ	ISITMA GÜCÜ	TOPLAM GÜÇ
PMM 200	200 Lt.	3 Kw.	2 Kw.	6.5 Kw.
PMM 500	500 Lt.	5 Kw.	3 Kw.	10.5 Kw.
PMM 1000	1000 Lt.	7 Kw.	6 Kw.	15.2 Kw.



ELEKTRİKSEL GÜÇ GEREKSİNİMİ	ANA MAKİNENİN GÜCÜ - 6 Kw ÷ 16 Kw
ELEKTRİK DONANIMI	400 V, 3 FAZ, 50 Hertz; Opsiyon ve Sipariş üzeri 3 FAZ 220 V, 50 Hertz
KUMANDA GERİLİMİ	24 VDC
PLC SİSTEMİ	OMRON SERİSİ
ISITMA SİSTEMİ	2 Kw ÷ 6 Kw PLC KONTROLLÜ SU ISITMA REZİSTANSLI
AĞIRLIK	2500 KG ÷ 4000 KG
MAKİNE BOYUTLARI GEREKSİNİMİ	Genişlik: 1100 mm ÷ 1400 mm x Uzunluk: 1300 mm x 2500mm Yükseklik: 2200 mm
İLAVE ÖZELLİKLER	TEKERLEKLİ VEYA AYARLI TAMPON AYAK SİSTEMİ