



Turbo Mikser

Turbo Mixer



Özellikler

- Mixerlerimiz hem manuel hem de tam otomatik çalışan makinelerdir.
- Mikser aktif konuma geldikten sonra yapılması gereken tek işlem ne kadar üretim yapılacağını ayarlamaktır
- Akıllı kumanda sistemi gerekli pompa hızını ve hava miktarını hesaplar.
- Sistem sayesinde şişirilen ürün yoğunluğunun stabil kalması ve karışım homojenliği garanti altına almaktadır.
- Ürün yoğunluğu yapısı ve kapasite ayarlarının hassas bir şekilde yapılabilmesi adına rotor ve pompa hız kontrol cihazı ile kontrol edilmektedir.
- Tüm ayarları dokunmatik ekran PLC üzerinden yapılmaktadır.
- Kolay temizlenebilmesi ile zaman tasarrufu sağlar.
- Maksimum soğutma ve ısıtma elde edilebilmesi için mikserin hem rotoru hem de statoru su cıdarlı olarak tasarlanmış ve imal edilmiştir.
- Mikser çıkışında ise ürünün basıncını düşürmek ve havalandırılmış hamuru istenen basınçta bir sonraki üniteye aktarmak üzere tasarlanmış karşı basınç ünitesi mevcuttur.
- Mikserlerimiz standart şekilde üretildikleri gibi, müşterilerimizin özel isteklerine göre yeniden tasarlanabilmekte ve yapılandırılabilir.
- OMRON marka PLC, HMI panel kullanılmıştır.
- Butün gövde ve parçalar 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- 500 lt / saat üretim kapasitelidir. (Ürüne göre değişkenlik gösterebilir)

Features

- Our mixers are designed to operate both manually and fully automatically. Once the mixer is activated, the only task is to adjust the desired production amount.
- The smart control system calculates the required pump speed and air volume.
- This system ensures the stability of the aerated product density and guarantees the homogeneity of the mixture.
- Rotor and pump speed control devices allow for precise adjustments of product density, structure, and capacity.
- All settings are controlled through the touchscreen.
- Easy cleaning saves time.
- To achieve maximum cooling and heating, the mixer's rotor and stator are designed and manufactured with water-cooled walls.
- At the mixer's output, a counter-pressure unit is designed to reduce product pressure and transfer aerated dough at the desired pressure to the next unit.
- Our mixers are built as standard, but they can also be redesigned and customized according to our customers' specific requests.
- Equipped with OMRON PLC and HMI panel.
- All body and parts are made of 304 stainless steel.
- The production capacity is 500 liters per hour (may vary depending on the product).