



MISCELATORI PER SALAMOIE

MM

Prodotti a bassa viscosita'



I miscelatori MENOZZI serie MM 500-3000 permettono di miscelare e disciogliere nell'acqua sale, zuccheri, amidi, gomme, aromi ecc. senza la formazione di schiuma. Gli ingredienti vengono caricati facilmente grazie allo scivolo porta-sacchi ed alla larga fascia di cui è provvista la tramoggia. Azionando la pompa i diversi elementi vengono rapidamente amalgamati e formano un preparato perfettamen-

te omogeneo ed emulsionato. Regolando l'azione della pompa, attraverso un timer di ricircolo, è possibile mantenere la salamoia in sospensione anche nel caso non venga immediatamente utilizzata. La stessa pompa provvede infine al trasferimento del prodotto alla siringatrice, ai serbatoi di stoccaggio o direttamente alla massaggiatrice.

		MM500	MM1000	MM1250	MM1500	MM2200	MM3000
Capacità serbatoio	lt	500	1000	1250	1500	2200	3000
Capacità tramoggia	lt	40	40	40	40	40	40
Potenza pompa	Kw	1,5	2,2	3	3	4	4
Portata pompa	lt/h	15.000	25.000	27.000	27.000	30.000	30.000
Tensione alimentazione	v	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz

ACCESSORI OPTIONAL



Valvole con maniglia INOX AISI 316



Valvole automatiche elettropneumatiche



Sonda di temperatura



Controllo elettronico del livello di minima e di massima



Contalitri al riempimento e/o svuotamento del serbatoio



Celle di carico



Doppia camicia refrigerata/riscaldata e coibentata

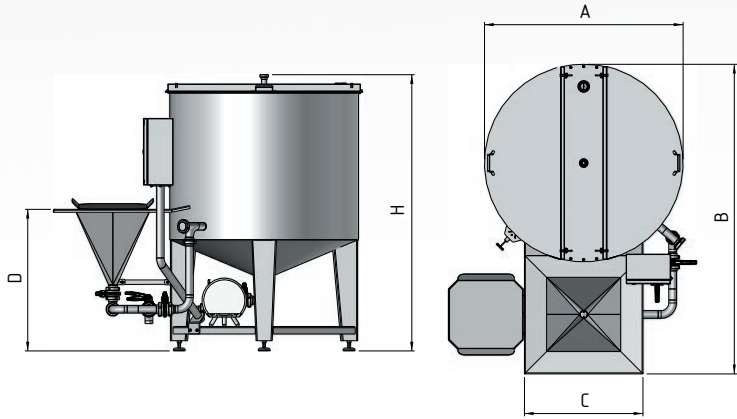


Agitatore meccanico a pale



Elica rompigrumi motorizzata ad alto vortice

A richiesta è possibile realizzare i miscelatori in acciaio AISI 316.



	A	B	C	D	H
MM 500	Ø 1200	1800	800	950	1660
MM 1000	Ø 1330	1900	800	950	1670
MM 1250	Ø 1330	2100	800	950	1870
MM 1500	Ø 1330	2100	800	950	2060
MM 2200	Ø 1330	2100	800	950	2660
MM 3000	Ø 1470	2230	800	950	2900

MM ATOM
prodotti ad alta viscosita'

- 1 Porta-sacco integrato alla tramoggia
- 2 Tramoggia e tubi completamente smontabili per una semplice ed efficace sanificazione
- 3 Pompa a girante verticale con griglia rompigrumi a nido d'ape



I dissolutori MENOZZI serie MM-ATOM 1000-3000 sono progettati per miscelare preparati altamente viscosi con ingredienti come amidi, proteine, pectine, caseinati e preparazioni di salamoie sature. La pompa centrifuga, posizionata verticalmente sotto la bocca della tramoggia, permette alle polveri di entrare direttamente nella camera di miscelazione della pompa, garantendo una dissoluzione immediata e un preparato omogeneo con brevissimi tempi di miscelazione. Questa pompa ad alto vortice spinge con forza il

prodotto attraverso una griglia di frantumazione che rompe finemente gli ingredienti ad ogni passaggio. I cristalli di sale e di zucchero vengono dissolti più velocemente ed i prodotti più complessi che tendono a formare grumi e a depositarsi, vengono micronizzati. Il preparato che ne risulta essendo ben amalgamato rimane a lungo in sospensione, senza sedimentare. Questo sistema ha trovato applicazione anche nell'industria dolciaria per preparazioni di creme ed emulsioni dense e viscosi

		MM-ATOM 1000	MM-ATOM 1250	MM-ATOM 1500	MM-ATOM 2200	MM-ATOM 3000
Capacità serbatoio	lt	1000	1250	1500	2200	3000
Capacità tramoggia	lt	50	50	50	50	50
Potenza pompa	Kw	da 5,5 a 16	da 5,5 a 16	da 5,5 a 16	da 5,5 a 16	da 5,5 a 16
Tensione alimentazione	v	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz

ACCESSORI OPTIONAL



Valvole con maniglia
INOX AISI 316



Valvole automatiche
elettropneumatiche



Sonda di temperatura



Controllo elettronico del livello
di minima e di massima



Contalibri al riempimento e/o svuotamen-
to del serbatoio



Celle di carico



Doppia camicia refrigerata/riscaldata e
coibentata



Pompa di rilancio.

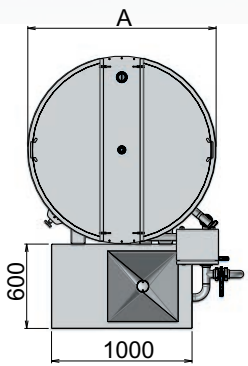
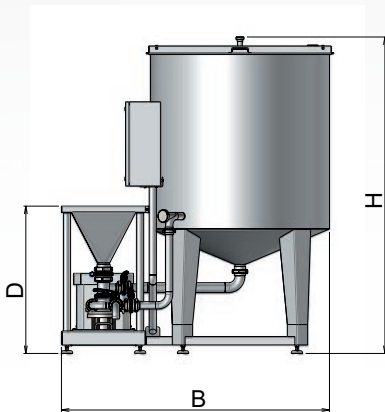


Agitatore meccanico a pale



Elica rompigrumi motorizzata ad alto
vortice

A richiesta è possibile realizzare i dissolutori in acciaio AISI 316.



	A	B	C	H
MM-ATOM 1000	Ø 1330	1910	1050	1770
MM-ATOM 1250	Ø 1330	1910	1050	1970
MM-ATOM 1500	Ø 1330	1910	1050	2160
MM-ATOM 2200	Ø 1470	1910	1050	2400
MM-ATOM 3000	Ø 1470	2000	1050	3000

Impianto completo di miscelazione, stoccaggio, raffreddamento e distribuzione della salamoia in automatico. Il nostro staff tecnico è a disposizione del cliente per sviluppare impianti personalizzati.



- 1 Valvole automatiche elettropneumatiche
- 2 Touch screen IP69K
- 3 Agitatore meccanico a pale
- 4 Sensore livello ad ultrasuoni
- 5 Camicia refrigerata
- 6 Scarico centralizzato per ciclo lavaggio



MENOZZI LUIGI & C. SPA
Via Roma 24/A - 42020 Albinea (R.E.) - Italy
Tel. +39.0522.35471/354747 - Fax. +39.0522.59974
info@menozzi.com - www.menozzi.com