

## MZ 500 / MZ 500V

### Kippbare Z - Armmischer

### Z-arm tilting mixers

### Z-образные мешалки

#### Wesentliche Vorteile

- ▶ Zwei Mischaerme in Z- Form vergrößern die Intensität des Mischvorgangs.
- ▶ Stabile Konstruktion aus Edelstahl, hochwertiger Antrieb und hydraulisch kippbarer Mischbehälter.
- ▶ Dichtungen geeignet für die flüssigen und trockenen Produkte
- ▶ Weiche Folientastatur mit Digitalanzeige oder PLC-Steuerung,
- ▶ Sicherheitssystem der Vakuumpumpe
- ▶ Hydraulisch gesteuerte Abdeckung
- ▶ Aufzug für Beschickungswagen
- ▶ Beschickungswagenverteiler

#### Main advantages

- ▶ Two Z-arm mixers placed in the mixing pan (working alternately) to increase the intensity of mixing
- ▶ Stable stainless steel construction, high quality drive and hydraulic tilting hopper
- ▶ Sealing system adapted to the liquid and dry products
- ▶ Simple covered with foil control panel with digital display or PLC control
- ▶ System of vacuum pump protection
- ▶ Hydraulic operated vacuum cover
- ▶ loading device for stuffing trolleys
- ▶ Stuffing trolley divider

#### Основные преимущества

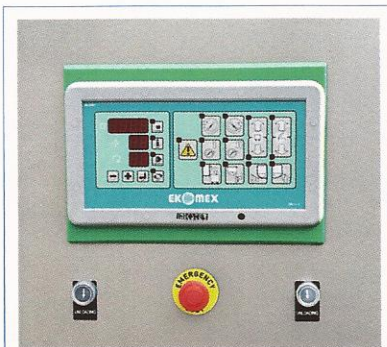
- ▶ Система перемешивания состоит из двух Z-образных валов, расположенных внутри рабочей дежи, предназначенных для интенсивного перемешивания фаршей
- ▶ Простая и прочная конструкция из нержавеющей кислото-отпорной стали
- ▶ Система уплотнений приспособлена для жидких и сухих продуктов
- ▶ Микропроцессорный или PLC контроллер
- ▶ Система обеспечения вакуумного насоса
- ▶ Гидравлическая крышка
- ▶ Подъемник цепной для тележек для фарша
- ▶ Распределитель тележек для фарша



MZ-500



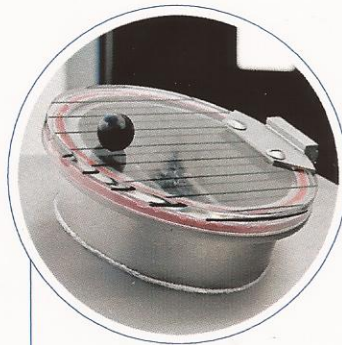
MZ-500V



MC - oder PLC - Steuerung  
voll programmierbar

Fully programmable  
MC or PLC control

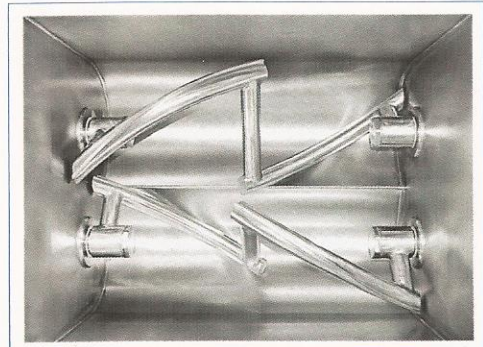
Управление микропроцессорное  
или PLC с возможностью  
программирования



Technologische Öffnung

Technological port

Технологическое отверстие



Zwei Mischer in Z-Form (abwechselnd im Betrieb)  
vergrößern die Intensität des Mischvorgangs  
mit der Erhaltung der ursprünglichen Struktur

Two Z-arm mixers placed in the mixing pan  
(working alternately). Mixers are increasing  
the intensity of mixing and provides preservation  
of the basic meat structure

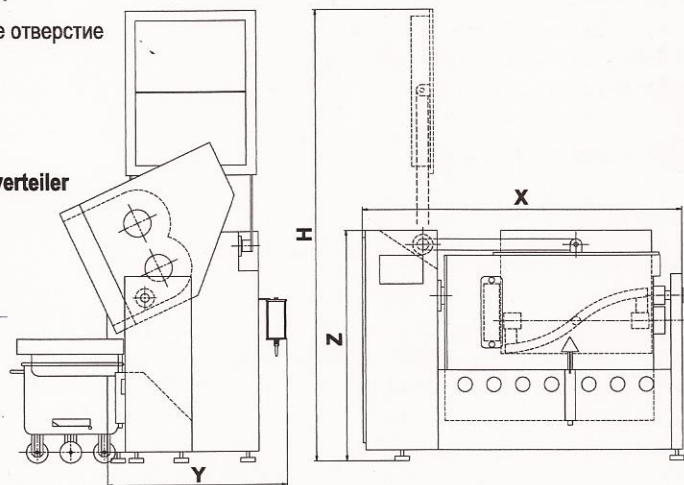
Система перемешивания состоит из двух  
Z-образных валов, расположенных внутри  
рабочей дежи, предназначенных для интенсив-  
ного, деликатного перемешивания фаршей



Beschickungswagenverteiler

Stuffing trolley divider

Распределитель  
тележек для фарша



Technische Daten / Technical data / Технические данные

Modell / Model / Модель	MZ-500	MZ-500V
Volumen / Capacity / Емкость [ltr]	500	500
Maximale Füllung / Max. loading / макс. загрузка [%]	30 + 70	30 + 70
Antriebsleistung / Motor power / Мощность привода [kW]	9,2	9,2
Vakuumpumpe / Vacuum pump / Вакуумный насос [m <sup>3</sup> /h]	-	20
Hydraulikantriebsleistung / Hydraulic motor power / Мощность гидравлического привода [kW]	1,5	1,5
Gewicht / Weight / Вес [kg]	1850	1950
Größe / Dimensions / Габаритные размеры [mm]	X	2250
	Y	1100
	Z	1600
	H	3150