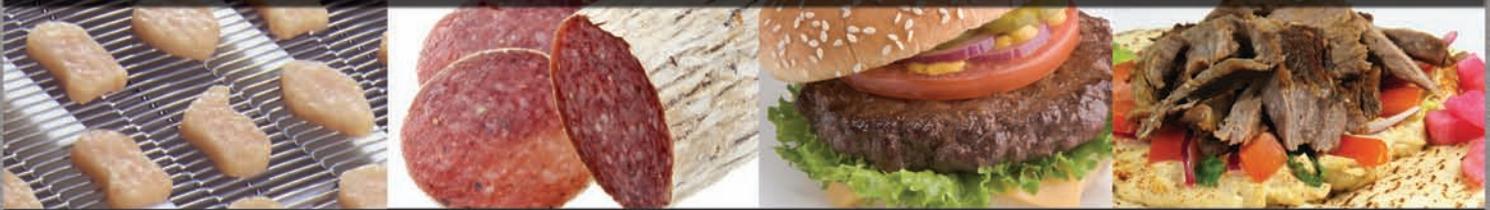




## MEZCLADORA AL VACÍO VM36 DE WEILER® LA ÚNICA MEZCLADORA CON LA EFICIENCIA Y RESISTENCIA RECONOCIDAS DE WEILER®



Obtenga los mejores resultados de molienda que jamás imaginó con la nueva Mezcladora al Vacío VM36 de Weiler®. Esta mezcladora al vacío de 1,020 litros es perfecta para aplicaciones con carne de ave y embutidos. Utiliza un sistema de aletas en contrarrotación, diseñado para mezclar eficientemente su materia prima incorporando especias, aditivos y líquidos, lo cual genera un producto final de mayor consistencia y calidad. Además, le da gran versatilidad al poderse utilizar aletas ó cintas dentro de la tina de mezclado.

Diseñada para fácil integración con otros equipos de alta calidad Weiler® líderes en el sector, la Mezcladora al Vacío VM36 de Weiler® se diseñó para perdurar incluso en los entornos operativos más exigentes con un rendimiento excepcional, mejor niveles de higiene y mayor eficiencia dentro de la línea de proceso.



BEEHIVE® CASHIN® FORMAX® WEILER® YOUNG LA FAMILIA PROVISUR® DE MARCAS COMPROBADAS

PROVISUR  
TECHNOLOGIES

## CARACTERÍSTICAS

- Diseño robusto 100% en acero inoxidable
- Transmisión directa: sin correas ó cadenas
- La tina de mezclado puede utilizar aletas ó cintas
- Sistema de aletas de contrarrotación ó similar
- Todas las campanas, puertas y protecciones están interconectadas para mayor seguridad
- Fácil acceso con paneles laterales e inferiores desmontables
- Sistema de vacío y cilindros de puerta alojados completamente dentro de la estructura
- Pantalla táctil y PLC instalados sobre el brazo giratorio
- La parte superior de la tina va emboquillada hacia adentro para lograr una mejor contención
- La descarga de la mezcladora se hace a través de las puertas (por ambas ó de manera individual)
- Campana montada en bisagras abierta por un cilindro neumático

## OPCIONES

- Inyección de CO<sup>2</sup>
- Células de carga

### DISEÑO CON ALTOS PATRONES DE SEGURIDAD

Con un diseño que prioriza la higiene y la inocuidad de los alimentos, los cilindros neumáticos están totalmente encerrados dentro del armazón.



### EFICIENCIA Y VERSATILIDAD CON ALETAS DE CONTRARROTACIÓN

Bordes laterales de la tina emboquillados para lograr una mejor contención. Todas las superficies de contacto con alimentos van pulidas a mano.



### LA CAMPANA PLANA MEJORA EL RENDIMIENTO

La campana sin acanalamientos internos ó deflectores genera cero producto estancado, mejores rendimientos y se puede limpiar fácilmente.



Se quitaron las etiquetas de seguridad para obtener más claridad. Las etiquetas deberán estar en su lugar al momento de su funcionamiento.

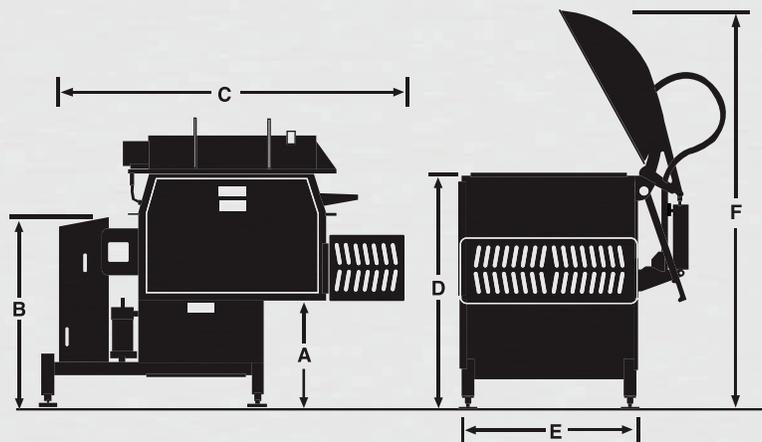
## ESPECIFICACIONES DE LA MEZCLADORA AL VACÍO VM36 WEILER®

DIMENSIONES en pulgadas (mm)					
A	B	C	D	E	F
34 pulg. (863 mm)	61 pulg. (1549 mm)	119 pulg. (3023 mm)	93 pulg. (2362 mm)	57 pulg. (1448 mm)	130 pulg. (3302 mm)

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Motores independientes de 10 hp (7.5 kw) con variadores para cada eje de la mezcladora
- Bomba de vacío marca Busch de 5 hp (3.7 kw)
- Entrada de 2 pulg. (50 mm) en la parte superior de la campana para añadir salmuera ó especias
- Entrada de 8 pulg. (200 mm) en la parte lateral de la campana para la carga al vacío de materia prima
- Capacidad nominal: 36 pies cúbicos (1020 litros)
- Capacidad total: 56 pies cúbicos (1585 litros)

Nota: Para determinar la capacidad del tamaño del lote de la tina, multiplique el peso del producto en libras/pies cúbicos (kg/m<sup>3</sup>) por la CAPACIDAD NOMINAL DE LA TINA en pies cúbicos (litros).



Nota: Dibujos certificados están disponibles para fines de instalación.

**PONEMOS TODO NUESTRO ESFUERZO.**



Provisur® Technologies, Inc.

1116 East Main Street, Whitewater, Wisconsin 53190 USA

USA: 262-473-5254 800-558-9507 weilerinfo@provisur.com Europe: +44 (0) 1454 320900 weilerinfo@provisur.co.uk www.weilerinc.com www.provisur.com

**MOLINOS - MOLINOS con MEZCLADORA INTEGRADA - MEZCLADORAS - MANEJO DE MATERIALES - TECNOLOGÍA DOMINATOR® - SISTEMAS TOTALES**

©2010 Provisur® Technologies, Inc.