

**ZANGOLA
PER VAGONETTI
TTM-200
TTM-300**





4

Le zangola-mescolatore MENOZZI TTM-200/300 è la soluzione ideale per massaggiare, marinare e mescolare piccole quantità di prodotto direttamente all'interno di vagonetti da 200 o 300 lt senza l'utilizzo di caricatori, ottimizzando i tempi di processo e azzerando lo scarto produttivo generato dal travaso del prodotto.

Grazie alla pala di miscelazione intercambiabile, la TTM-200/300 può essere utilizzata per le seguenti applicazioni:

- Massaggio di carni siringate
- Marinatura di carni con conce liquide
- Marinatura di carni con conce secche
- Miscelazione di conce secche (sale, pepe, spezie)
- Miscelazione di legumi misti
- Miscelazione di insalate di cereali

In base ai parametri della ricetta e alla forma della pala è possibile ottenere un massaggio delicato o vigoroso, a seconda delle esigenze produttive.

Il massaggio orbitale garantisce una miscelazione omogenea con tempi di ciclo molto brevi, questo permette di ridurre al minimo lo stress meccanico e annullare il rischio di danneggiamento del prodotto, rendendo la TTM-200/300 ideale anche per carni molto delicate.

La macchina è equipaggiata con una pompa del vuoto, il tubo del vuoto è dotato di un innesto rapido che permette di connetterlo

con una semplice e veloce operazione alla campana di miscelazione. Una volta raggiunta la soglia di vuoto impostata, è sufficiente chiudere la valvola posizionata sopra la campana e rimuovere il tubo prima di avviare il ciclo di lavorazione.

Al termine del ciclo è sufficiente estrarre il vagonetto con all'interno il prodotto miscelato, pronto per la successiva fase di lavorazione

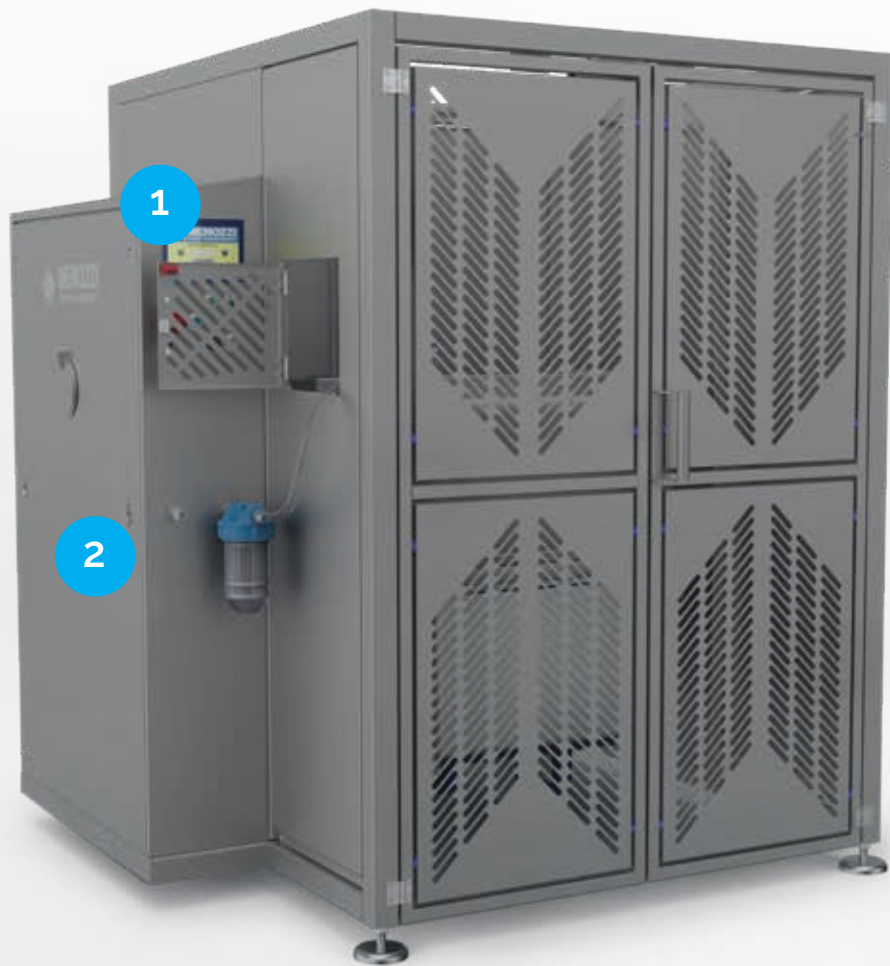
Parametri per la programmazione

Attraverso il touch-screen di comando è possibile modificare i seguenti parametri:

- Tempo ciclo
- Tempo di massaggio
- Tempo di pausa
- Senso di rotazione AVANTI, INDIETRO o ALTERNATO
- Velocità di rotazione da 1 a 10 giri/minuto
- Soglia del vuoto

Lavaggio e sanificazione

Grazie ai comandi manuali è possibile inclinare la campana di miscelazione nella posizione desiderata, questo permette un lavaggio ed una sanificazione semplice ed efficace in brevissimi tempi. Inoltre la guarnizione di tenuta è dotata di un sistema a sgancio rapido che ne consente la rimozione.



- 1 Touch-screen di comando
- 2 Armadio utenze integrato
- 3 Tubo del vuoto ad innesto rapido
- 4 Sistema di bloccaggio del vagonetto a chiusura pneumatica

	TTM-200	TTM-300
Taglia Vagonetto	200 lt	200 lt & 300 lt
Capacità di carico massima	200 kg	300 kg
Tensione	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Potenza installata	1.5 kw	1.5 kw
Pompa del vuoto	10 m ³ /h	10 m ³ /h
Velocità di rotazione	da 1 -10 rpm	da 1 -10 rpm
Attacco aria	Ø 12 mm	Ø 12 mm
Pressione minima aria	6 Bar	6 Bar
Consumo aria	100 NI/min	100 NI/min
Peso	700 Kg	950 Kg

CARNE



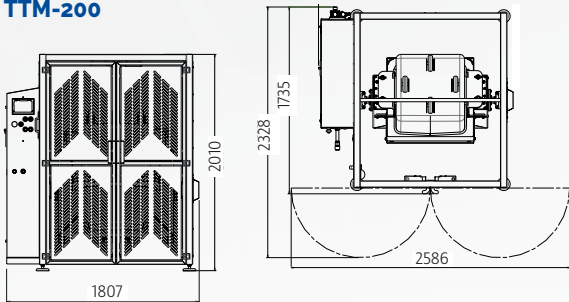
CEREALI E LEGUMI



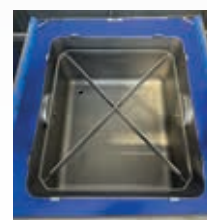
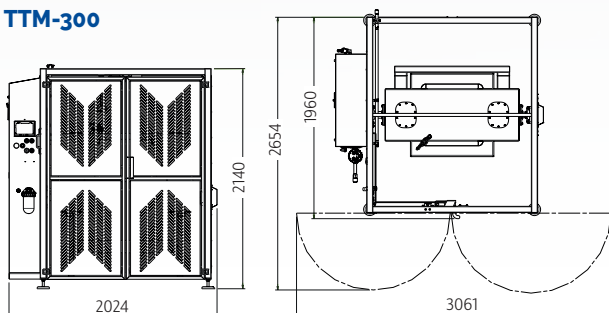
SPEZIE



TTM-200



TTM-300





MENOZZI LUIGI & C. SPA
Via Roma 24/A - 42020 Albinia (R.E.) - Italy
Tel. +39.0522.35471/354747 - Fax. +39.0522.58874
info@menozzi.com - www.menozzi.com