



Pressurable planetary mixer UNPL-600
Planeten-Rührmaschine mit Überdrucksystem UNPL-600

www.unimixer.com
 info@unimixer.com



PlanetMixer® 600 is studied for companies which demand elevated productive volumes. That's why it is possible to use basin moving device and robotized discharging systems. **PlanetMixer® 600** is extraordinarily versatile and it yields excellent results for any type of soft mixtures such as wire-cut biscuits, dosed and injected products etc. Hard doughs as rotative moulded biscuits, pie, short bread, etc.

PlanetMixer® 600 wurde für Betriebe mit extrem großen Produktionsmengen konstruiert. Daher sind für diese Anlage vollautomatische Kessel-Transfersysteme sowie Entleerungssysteme verfügbar.

PlanetMixer® 600 ist eine universelle und leistungsfähige Anlage für die Massenerstellung. Sowohl für weiche Massen wie z. B. Spritz- und Schnittgebäcke, Cremes und Füllungen etc. als auch für feste Teige für Formgebäcke, Cookies, Mürbteigprodukte oder schwere Mohn- und Nussfüllungen etc.

UNIMIXER SYSTEM SRL Via Franco Bianco, 3
 42040 Sorbolo Levante di Brescello (RE) Italy
Tel./Ph. +39 0522 484073 **Fax** +39 0522 484075



Pressurable planetary mixer UNPL-600 Planeten-Rührmaschine mit Überdrucksystem UNPL-600

www.unimixer.com
info@unimixer.com



High production volumes, high quality

PlanetMixer 600 is a machine constructed and studied to guarantee the maximum alimentary security's requirements and it is operative unitedly with the elevated quality of the final product. The Planetary ratio between tools and scraper is 1:4. The entire bridge shaped structure is built in stainless steel AISI 304. A special device permits the setting of the bowl's speed lifting/lowering in the beginning and in the end of the production in order to optimize the work time and to safeguard the equipments and the internal apparatus of the machine in presence of solid ingredients or particularly hard ones.

Technical Features

- Members for the transmission of the planetary motion to the work instruments, and of the rotary motion to the scraper, are closed in a reducer completely built in stainless steel AISI 304 and bell-shaped for a perfect hygiene. The gears are **immersed in oil** bath to reduce frictions and noises.
- Airtight Bell** active with the basin in work position, built completely in stainless steel AISI 304. A special washer in alimentary silicone, exclusive of the Unimixer system, is lodged on the bell.
- Possibility to install some devices for the automatic dosing of ingredients
- Possibility to install automatic discharging systems of the manufactured product

Security and hygiene devices

- System of **purifying filters** in order to obtain dehumidified air and depurated from polluting agents.
- Accident prevention protections:** anterior which can be opened and are provided with security sensors, and fixed posterior protections.
- Security valve: automatic in order to expel the air in the end of the cycle.

Electric control board

The electric board is lodged in a separate cabinet made of stainless steel AISI 304 with a protection grade against water and dust penetration **IP55**. The board controls automatically and simultaneously all the operations.

Technical Features

- PLC** of a brand chosen by the customer.
- Interface user **"Touch screen"** with multilingual software
- Maintenance of the recipes'** archives with 10 working phases for each recipe.
- Video monitoring of the working recipe with the visualization of each phase parameters, of the mixer's operative state and its principal apparatus
- Video signalling of alarms** by detailed schedules of the alarm causes.

Große Produktionsmengen, hohe Qualität

PlanetMixer 600 erfüllt alle Sicherheitsanforderungen im Lebensmittelbereich und garantiert erstklassige Mischergebnisse. Das Rotationsverhältnis zwischen Rührwerkzeug und Abstreifhaken beträgt 1:4. Die gesamte Brückenkonstruktion ist aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Eine spezielle Vorrichtung ermöglicht es, die Geschwindigkeit der Auf- und Abbewegung des Rührkessels am Rezeptanfang und -ende so zu regulieren, dass die Arbeitszeiten optimiert und, je nach Zutaten, die Werkzeuge und inneren Maschinenteile geschützt werden.

Technische Eigenschaften

- Das **Planetengetriebe** für die Planetenbewegung des Rührwerkzeuges und die Rotationsbewegung des Abstreifhakens ist glockenförmig und komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Die gerundete Ausführung sorgt für optimale Reinigungsfreundlichkeit. Planetenbewegung über im **Ölbath** laufende Stirnräder.
- Die **Kesselglocke** ist ebenfalls aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt und schließt mittels lebensmittelzugelassener Silikonichtung mit dem Rührkessel luftdicht ab.
- Installation von automatischen Komponenten-Zuführsystemen möglich
- Installation von automatischen Kessel-Entleersystemen möglich

Sicherheits- und Hygienevorrichtungen

- Filtersystem für die Zufuhr von gefilterter und getrockneter Druckluft
- Schutztüren im Frontbereich mit Sicherheits-Endschaltern, statische Schutzverkleidung auf der Anlagen-Rückseite.
- Sicherheitsventil zum automatischen Entlüften bei Phasenende.

Schalt- und Steuerungsfeld

Das Schalt- und Steuerungsfeld befindet sich in einem separaten Schrank aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit Schutzart IP55. Hier erfolgt die automatische Steuerung und Kontrolle aller Maschinenabläufe

Technische Eigenschaften

- SPS**, Marke nach Wunsch des Kunden
- Benutzeroberfläche mit **"Touch screen"** mit mehrsprachiger Software
- Verwaltung Rezeptarchiv** mit 10 Arbeitsphasen pro Rezept
- Bildschirmüberwachung mit Parameteranzeige aller Phasen des aktuellen Rezepts sowie dem Arbeitszustand der Anlage und Ihrer einzelnen Aggregate
- Visualisierung der Fehlermeldungen mit Detail- und Ursachentabelle

Power installed Installierte Leistung	30+4 kW
Net weight Nettogewicht	4.900 kg
Gross weight Bruttogewicht	5.600 kg
Bowl's capacity Becken-Fassungsvermögen	600 l
Height A Höhe A	3.500 mm
Depth B Tiefe B	2.000 mm
Width C Breite C	2.300 mm



UNIMIXER System s.r.l.
is a sister company of:



All the technical data and the features reported are to be considered as indicative and could be modified without any advice. Alle technischen Eigenschaften sind als Richtwerte anzusehen und können ohne Vorankündigung geändert werden.

planetmixer® **600**

UNIMIXER SYSTEM SRL Via Franco Bianco, 3
42040 Sorbolo Levante di Brescello (RE) Italy
Tel./Ph. +39 0522 484073 Fax +39 0522 484075