

Pressurable planetary mixer UNLP-200
Planetarische Knetmaschine mit Überdruck UNLP-200

www.unimixer.com
info@unimixer.com



planetmixer® 200



PlanetMixer® 200 is extraordinarily versatile and it yields excellent results for any type of soft mixtures such as wire-cut biscuits, dosed and injected products, all types of creams, raw and cooked ones (by utilizing a double wall basin thermo-regulated with steam, bain-marie, or diathermic oil); fresh whipped cream, meringues, pâte à choux etc. Hard doughs as rotative moulded biscuits, pie, short bread, etc.

PlanetMixer® 200 ist außergewöhnlich vielseitig und äußerst leistungsfähig für alle weichen Teigarten, z.B. für Drahtschnitt-Kekse, Tropf- und Spritzprodukte, rohe oder gekochte Cremeprodukte (unter Verwendung von Becken mit doppelter Wand für die Wärmeregulierung mit Dampf, Wasserbad oder diathermischem Öl), frische Schlagsahne, Baiser, Pâte à choux etc., sowie für festen Teig, z.B. für Mürbeteig für Rotierform-Kekse, Mürbeteig-Marmeladenkuchen, Pâte sablé.

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 UNLP-200 Planetarische Knetmaschine mit Überdruck UNLP-200



Maximum flexibility for all recipes

PlanetMixer 200 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. The **standard** UNPL 200 is endowed with electromechanic components. The tool's speed variation it's by a selector with several positions; as option the UNPL 200 is able to be equipped with PLC of brand to choice of the client, user interface type **TOUCH SCREEN** with software multilingual, management of recipes, phases.

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.

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.

Maximale Flexibilität für alle Rezepte

PlanetMixer 200 ist ein Gerät, das alle Sicherheitsanforderungen im Lebensmittelbereich erfüllt und eine hohe Qualität des Fertigproduktes gewährleistet. Das Bewegungsverhältnis von Besen und Schaber beträgt 1:4. Die gesamte Brückenstruktur besteht aus Edelstahlblättern AISI 304.

Das **Standardgerät** verfügt über Elektromechanik, die Regulierung der Rotationsgeschwindigkeit der Werkzeuge und des Mischkopfes erfolgt mittels eines Wählschalters. Auf Anfrage kann das Gerät mit vom Kunden gewählter SPS, Benutzerschnittstelle **TOUCH SCREEN** mit mehrsprachiger Software, Rezeptverwaltung und Arbeitsphasen ausgestattet werden.

Technische Eigenschaften

- Die Komponenten zur Übertragung der planetarischen Bewegung auf die Arbeitsinstrumente und zur Rotation des Schabers befinden sich in einem glockenförmigen Getriebe, das komplett aus Edelstahl AISI 304 besteht und eine hundertprozentige Hygiene gewährleistet. Die Zahnräder befinden sich im **Ölbad**;
- **Luftglocke**, die bei arbeitsbarem Becken aktiviert ist und komplett aus Edelstahl AISI 304 hergestellt wird; auf der Glocke befindet sich eine spezielle Silikonichtung für Lebensmittel, exklusiv Unimixer System

Sicherheits- und Hygienevorrichtungen

- **Filterreinigungssystem** für entfeuchtete und gereinigte Luft
- **Vordere Schutzverkleidung**, die sich öffnen lässt, und über Sicherheitssensoren verfügt und rückseitige feste Schutzverkleidung.
- Automatisches **Sicherheitsventil** zum Luftausstoß bei Zyklusende

Schalt- und Steuerungsfeld

Das Schalt- und Steuerungsfeld befindet sich in einem separaten Schrank, der komplett aus Edelstahl AISI 304 besteht und einen Wasser-/Staub-Penetrationsschutzgrad von **IP55** hat. Das Feld steuert alle Vorgänge automatisch und simultan.

Technische Eigenschaften

- **SPS**, Marke nach Wunsch des Kunden
- Benutzerschnittstelle **"Touch screen"** mit mehrsprachiger Software
- **Verwaltung Rezeptarchiv** mit 10 Arbeitsphasen pro Rezept
- Bildschirmüberwachung des aktuellen Rezepts mit Parameteranzeige aller Phasen, des aktuellen Arbeitszustandes der Knetmaschine und ihrer Hauptgeräte.
- Videoanzeige der Fehlermeldungen mit Detail- und Ursachentabelle

| | |
|--|---------------|
| Power installed Installierte Leistung | 7,5+2,2 Kw |
| Net weight Nettogewicht | 2.100 Kg |
| Gross weight Bruttogewicht | 2.500 Kg |
| Bowl's capacity Becken-Fassungsvermögen | 200 l |
| Height A Höhe A | 2.460 mm |
| Depth B Tiefe B | 1.022 mm |
| Width C Breite C | 1.582 mm |