

beba B 53-L für Lebensmittel

B 53-L Lebensmittelmischer

für alle in der Lebensmittelbranche zu mischenden Produkte z.B. Salate, Gewürze, Schokolade, Müsli, Isodrinks u.v.m. Den beba Lebensmittelmischer B 53 gibt es in folgenden Ausführungen:

- beba B 53 in 60 Liter-Ausführung: 10-50 Liter Nutzvolumen
- beba B 53 in 80 Liter-Ausführung: 20-70 Liter Nutzvolumen
- beba B 53 in 120 Liter-Ausführung: 25-105 Liter Nutzvolumen

Die Mischwerkzeuge (Rührwendel) heben sich nach Betätigung der Entriegelung selbsttätig aus dem Behälter, werden automatisch abgeschaltet und sind seitlich schwenkbar zum Abtropfen des Mischgutes.

B 53-L (Drehstrom 400 Volt)

Stabile Edelstahlkonstruktion, Mischeroberteil durch Gasdruckfeder leicht hochklappbar und seitlich schwenkbar, Mischaggregat 1,1 kW, 400 Volt, 50 Hz,

Antriebswellendrehzahl über Frequenzumformer stufenlos regelbar. Drehtellerantrieb polumschaltbar 0,09/0,15 kW, Tellerdrehzahl 5 und 10,5 U/min.

Elektrische Bedienelemente zentral in Schaltkasten leicht erreichbar untergebracht, automatische Ausschaltung beider Motoren beim Hochklappen des Oberteils. Zeitschaltuhr zum Einstellen der Mischzeit von 0-10 Minuten.

Teflonstaubabdeckung für absolut staubfreie Mischungen. Abstreifer-Vorrichtung zur Vermeidung ungemischter Randzonen. Mobiles Gerät mit ausziehbarer Deichsel für leichten Transport durch nur eine Person.

Mischer verstellbar auch zur Verwendung von Mischgefäßen, die in ihren Abmessungen von unseren Gefäßen abweichen.

B 53-L (Lichtstrom 1 x 230 Volt)

Ausgestattet mit Wechselstrommotoren 230 Volt, 50 Hz, Mischaggregat 0,75 kW, 230 Volt, Antriebswellendrehzahl über Frequenzumformer stufenlos regelbar. Drehteller 0,09 kW, Tellerdrehzahl 5,25 U/min., Netzkabel mit Schuko-Stecker

Mischwerkzeuge (Rührwendel)

Unsere B 53-L Lebensmittelmischer werden serienmäßig mit den Standard-Mischwerkzeugen RS4-K Edelstahl (V2A) in Rundstahlausführung geliefert. Dadurch ist

ein besonders schonendes Mischverfahren bei gleichzeitig intensiver Homogenität gewährleistet.

Mischverfahren:

Der B 53 Mischkopf wird aufgeklappt und zur Seite geschwenkt, um die gewünschten Substanzen einzufüllen. Nach dem Schließen der Staubabdeckung beginnt der Mischvorgang über den zentralen Schalterkasten. Die Doppelwellen arbeiten gegenläufig, so dass das Mischgut durch die Mischwerkzeuge hindurch gezwungen wird. Die besondere Anordnung der Mischkörbe bewirken ein komplett nach oben förderndes Mischprinzip.

Wir setzen als Wendel Rundstahlmischwerkzeuge ein, um ein sehr schonendes Homogenisieren zu gewährleisten. Ein zusätzlich federgelagerter Abstreifer an der gegenüberliegenden Mischseite unterstützt neben der Vermeidung ungemischter Zonen die Homogenisierung. Ein Drehtellerantrieb gewährleistet im Mischverfahren eine garantiert kurze und absolut homogene Mischung Ihres Mischmediums. Die erzielten Mischergebnisse sind problemlos auf größere Chargen übertragbar.

Unser Lebensmittelmischer B 53 ist erhältlich in 120 Liter, 80 Liter, 65 Liter und 30 Liter Ausführung. Die Reinigung des Mixers ist denkbar einfach: Die Mischwerkzeuge können in sekundenschnelle durch verdrehsichere Schnellkupplungen abgenommen und wieder aufgesteckt werden.



B 53-L geschlossen (inkl. Dosiereinheit)



B 53-L offen (inkl. Dosiereinheit)



B 53-L offen und zur Seite geschwenkt (inkl. Dosiereinheit)



B 53-L offen (inkl. Dissolvereinheit)