

# MALAXADOR T-M 1000

Cocedora, mezcladora y  
amasadora de alta  
versatilidad, capacidad y  
rendimiento

## DESCRIPCIÓN, PROCESOS Y APLICACIONES

La Malaxador T-M 1000 está diseñada para que sus procesos de elaboración y fabricación sean sencillos y versátiles en cualquier tipo de recetas, tanto para la cocción de azúcar, miel, pulpas, yema y pastas, como para su mezclado o amasado con o sin adición de frutos secos y otros ingredientes.

Cocción para la elaboración profesional de recetas tradicionales de todo tipo de dulces o productos que puedan necesitar mezclado, agitación o un control de temperatura preciso.

Equipo diseñado priorizando la ergonomía y sencillez de uso, conjugando un concepto tradicional de cocción y de mezclado personalizable, con calidad profesional.

hasta

**370**  
litros



## CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Versatilidad y adaptabilidad a procesos existentes o de nueva implantación para todo tipo de capacidades de producción.



Sencillez y comodidad de cocción.



Elevación del cabezal automática sin esfuerzo para el operario.



Marmita de cocción volcable de forma automática, regulable en distintas posiciones para mayor precisión del vaciado.



Velocidad de la pala ajustable. El variador de velocidad de la pala facilita el control de revoluciones y el aditivado y mezclado de sólidos o líquidos, sin esfuerzo y sin romper los frutos secos.



Visualizador de temperatura del producto.



Forma semiesférica para mayor uniformidad y eficiencia de cocción, con fácil limpieza.



Elementos eléctricos y neumáticos premium para mayor durabilidad y facilidad de recambio con estandarización internacional.



La preinstalación de aire comprimido incluye un filtro para garantizar aire exento de partículas.



Todas las piezas metálicas son de acero austenítico AISI304L (con soldadura TIG). EXCEPCIÓN ENVOLVENTE DE LA CALDERA de acero al carbono con espesor reforzado y certificado para trabajar a presión.

## TECNOLOGÍA MEJISA



Transmisiones fabricadas con tecnología MEJISA con muy bajo mantenimiento.



Anclaje y nivelación mediante pies antivibraciones de acero y poliuretano que permiten prescindir de una cimentación adicional.



## FUNCIONAMIENTO



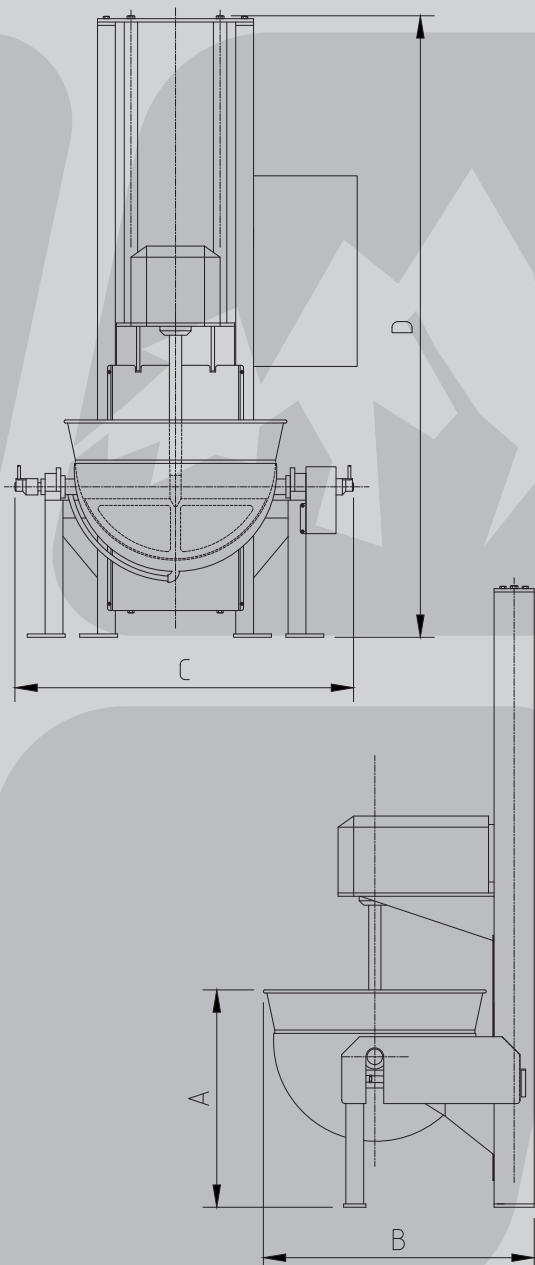
La máquina dispone de una olla o perola con doble fondo por el que circulará vapor. La perola tiene entrada de vapor y salida de condensados, y todos los elementos de control y seguridad necesarios según ley vigente de Aparatos a Presión.

En el cuadro de mandos se encuentran los pulsadores bimanuales para subir y bajar el cabezal con la pala, un pulsador marcha-paro para accionar el giro de la pala, dos pulsadores para el volcado de la perola y un mando para variar la velocidad de la pala desde 90 hasta 25 r.p.m.



## CONSTRUCCIÓN

Toda la máquina está fabricada con acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. La máquina tiene los siguientes mecanismos: un moto-reductor para el giro de las palas, y dos cilindros neumáticos, uno para la elevación y bajada de la pala y el otro para el volcado de la perola. Puede incorporar un control automático por sonda de temperatura y una función de enfriado de la perola.



## CAPACIDAD



**CAPACIDAD DE RECIPIENTE:** 370 litros.



**CARGA MÁXIMA:** 120kg.



**DURACIÓN DE CICLO:** variable según receta y elaboración.

**NOTA:** Esta máquina está diseñada especialmente para su integración en cualquier capacidad de producción que requiera el proyecto, tanto pequeñas como grandes (consultar con Mejisa para más información).



## ACCESORIOS Y PERIFÉRICOS



Opcionalmente puede automatizarse la temperatura de cocción del producto incrementando o disminuyendo activamente la temperatura del cocedor (combinación de ciclos de vapor o agua refrigerada).



Opcionalmente puede suministrarse para calentamiento de resistencias eléctricas inmersas en una cámara de aceite térmico.



La máquina se suministra con conexiones para su integración a una instalación de vapor y retorno de condensados y a una instalación de aire comprimido. Opcionalmente la máquina se suministra con conexiones para su integración a una red de refrigeración externa.



Posibilidad de personalización de la pala agitadora según necesidades de cocción.



Se puede suministrar con un aro y dos tapas para evitar salpicaduras a los operarios



## ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN



Toma de corriente trifásica de 400 V 50Hz.



Toma de aire comprimido (presión de suministro: 7 kg/cm<sup>2</sup>).



Toma de vapor de agua saturado a presión reducida (5,5 kg / cm<sup>2</sup> máximos en red), de 3/4", con un caudal mínimo de 15 kg vapor / h.



Toma de agua potable de 1/4" para llenado y la limpieza de la perola.



Canal de desagüe (resistente hasta 100 °C), con capacidad para evacuar el agua utilizada en la limpieza de la máquina.

MODELO	T-M 1000	
MEDIDAS (mm)	A	1.040
	B	1.285
	C	1.562
	D	2.850
POT. MÁXIMA (kW)	5,5	
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	230 / 400	
CAPACIDAD RECIPIENTE (litros)	370	
CAPACIDAD CAMARA VAPOR (litros)	35	
CARGA MÁXIMA (kg)	120	
PRESIÓN MÁX. ADMISIBLE (kg/cm <sup>2</sup> )	5,5	
PESO NETO (kg)	1000	

**Espacio útil mínimo:** Disponer de un espacio libre de al menos de 2 x 1,5 m<sup>2</sup>, con una altura mínima de 3 m. Añadir 80cm para cada lado donde se requiera de espacio para paso y adicionalmente añadir +70cm para carga. La altura final se determinará según uso o integración en línea.

**NOTA:** La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



**Calidad,  
profesionalidad  
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

[www.mejisa.com](http://www.mejisa.com)

