PRODUMIXER 2.4 e 3.0

Vagão Desensilador Autocarregável de Mistura Vertical

Reservatório em aço inox | Carregamento por helicóides

Rebanhos com até
80 ANIMAIS*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sistema de mistura vertical que permite a picagem do feno ou pré-secado;
- Sistema autocarregável;
- Sistema de carregamento com helicóides (sistema patenteado). Funcionamento mais simples, com menor custo de manutenção, que requer menor consumo de potência do trator e não repica silagem.
- Alta confiabilidade e precisão no sistema de pesagem: possui **4 células de carga independentes**, fixas no chassi da máquina;
- Reservatório de carga em aço inox com os caracóis de carga também em aço inox;
- Descarga lateral através de bica (opcional descarga por esteira);
- Rodado robusto, composto por pneus 11L15;
- Sistema articulado do rodado, para possibilitar a carga da máquina rente ao solo;
- Sistema hidráulico com reservatório independente.

OPCIONAIS

- Sem balança;
- Balança com receitas para controle da dieta;
- Descarga com esteira lateral;
- Operação via controle remoto;
- Reservatório em aço inox;
- Sem fresa de carregamento;
- Saída para ambos os lados com a inclusão de mais uma bica de descarga.

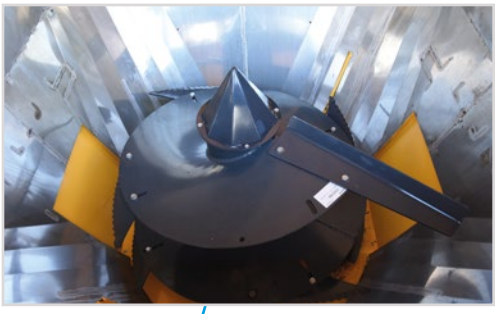
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Produmixer 2.4	Produmixer 3.0
Altura de descarga da esteira	0,50 m	0,50 m
Comprimento total	4,30 m	4,30 m
Largura total	2,00 m	2,00 m
Altura total	2,50 m	2,50 m
Largura total de corte	1,50 m	1,50 m
Peso do equipamento	2.124 kg	2.224 kg
Largura do rolo da fresa	1,50 m	1,50 m
Volume nominal da carga	2,40 m³	3,00 m³
Trator recomendado para trabalho	75 cv	75 cv

Opcional: Descarga com esteira lateral

* Rebanho de Gado de Leite

SISTEMA PATENTEADO
Carregamento por helicóides em inox



Reservatório de carga em aço INOX.
Misturador com facas que proporciona mistura homogênea e eficiente picagem do feno ou pré-secado.

Alta capacidade de produção e baixo custo operacional.

Projetada para atender clientes com propriedade de médio porte.

Excelente versatilidade: itens opcionais permitem personalização do equipamento para atender as necessidades de cada cliente.

Sistema articulado do rodado

Balança com fixação em 4 pontos, que gera mais precisão

Kit Operação Via Controle Remoto ou Módulo com Botoeira Premium:

para Desensiladeiras e Vagões Desensiladores MEPEL.

- Central receptora robusta e vedada contra intempéries;
- Acionamento das funções tanto na central receptora quanto no controle remoto (aplicativo para smartphone opcional):
- Controle remoto ergonômico, robuso, IP66, possibilitando a operação em condições diversas;
- Capa protetora anti-choque;
- Teclado de membrana com vida útil de 1 milhão de ciclos;
- Alcance estimado do controle remoto: 150 m (em vista direta).

BALANÇAS OPCIONAIS

para a Linha de Vagões Desensiladores Produmixer MEPEL

Balança Hook ST ONE
- 50 ingredientes na memória;
- 50 receitas de carga cada uma com 50 ingredientes;
- 50 receitas de descarga cada uma com 50 lotes;
- Toda calibração realizada pelo celular;
- Aviso sonoro pelo celular;
- Troca automática de Ingredientes na carga e descarga;
- Carga manual;
- Descarga manual;
- Celular se transforma em um repetidor e tem todo o controle da carga e descarga na mão;
- Possível salvar inúmeros mixers, cada um com com memória separada.

Balança Hook ST108BR (10 receitas)
- 10 receitas de carga com até 10 itens por receita (PODE editar o nome dos ingredientes);
- 10 receitas de descarga com até 10 lotes editáveis;
- Troca automática de ingrediente ou lote;
- Possui sirene;
- Visualização do peso total/parcial por ingrediente;
- Exclusiva função Lock e Level.

Balança Hook ST456 (99 receitas)
- 99 receitas de carga c/ 10 itens por receita (PODE editar o nome dos ingredientes);
- 99 receitas de descarga com até 99 lotes editáveis;
- Troca automática de ingrediente ou lote;
- Possui sirene;
- Visualização do peso total/parcial por ingrediente;
- Possui entrada USB para extração dos relatórios;
- Opcional de APP Android para ajuste da balança.

Tablet
- Iniciar cargas e passar ingredientes;
- Inicie download e passe lotes;
- Verifique o peso da balança;
- Permite controlar até 6 ingredientes somente com um tablet;
- Os dados do saldo podem ser visualizados em mais de um tablet.