

Mélangeuses stationnaires



CENTRAMIX

www.kuhn.com



La gamme CENTRAMIX renforce l'offre des mélangeuses traînées KUHN avec une gamme de mélangeuses stationnaires en répondant aux nouveaux besoins et problématiques de nos clients : **réduction des coûts de fonctionnement et automatisation du mélange et de la distribution.**

La CENTRAMIX intègre une armoire de commande qui pilote la pesée programmable intégrée, la gestion du temps de mélange, la vitesse des vis de mélange ainsi que la gestion des convoyeurs, des contre-couteaux et des portes.

La particularité des mélangeuses stationnaires KUHN, de par leur conception, est qu'elles demandent **peu de puissance d'entraînement permettant d'avoir un moteur électrique de faible puissance et de réduire ainsi les coûts d'utilisation.**



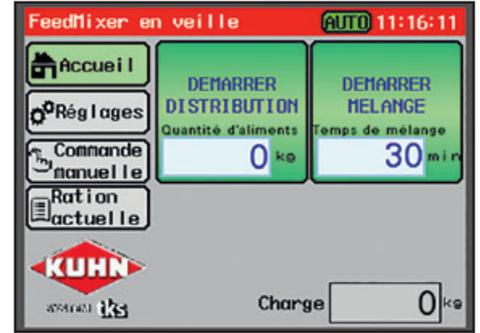
Système Plug & Play 100 % électrique

- La CENTRAMIX est 100% électrique, ce qui permet d'**obtenir de très bon rendement (>90%)** comparé à un moteur thermique de tracteur qui a un rendement proche de 50% (dissipation liés aux pertes de chaleur).
- Les vérins électriques garantissent une ouverture de porte avec une **grande précision** permettant de maîtriser la quantité distribuée.
- Le fait d'être 100% électrique simplifie l'installation de la machine car ne nécessite qu'une prise d'alimentation. La maintenance est simplifiée par la gestion d'une énergie unique.



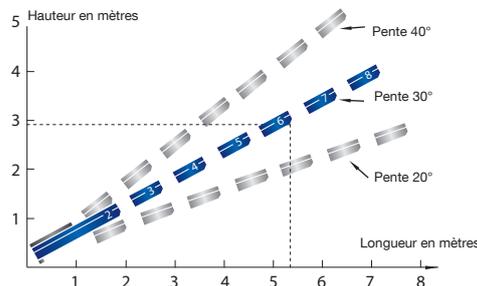
Dispositif intelligent et autonome

- La CENTRAMIX est au cœur de la ferme et peut piloter aussi bien des trémies de chargement pour préparer une ration que des convoyeurs de distribution pour décharger soit dans une trémie, un robot d'alimentation, un tapis convoyeur ou dans une remorque distributrice.
- Le déchargement peut être activé en manuel ou en automatique, soit par une programmation horaire journalière, soit par la présence de la remorque distributrice.
- Un convoyeur élévateur (de 3 à 10 m de longueur) peut être positionné à la perpendiculaire de la porte de distribution. Dans ce cas, la machine est surélevée de 40 cm.



Utilisation intuitive

- Un **écran tactile** avec des pictogrammes reprend l'ensemble des fonctions de la machine pour plus d'ergonomie d'utilisation.
- En option, le poids et l'ensemble des fonctions de la machine sont accessibles à distance sur tablette, ordinateur ou smartphone grâce à un **émetteur WIFI**.
- L'automate intègre une **pesée programmable d'une capacité de 24 rations de 12 ingrédients**.
- Lorsque la machine a terminé la distribution, la vis de mélange s'accélère automatiquement pour vider entièrement la cuve.



Caractéristiques techniques

CENTRAMIX

Modèles	Taille du moteur électrique préconisée en standard (kW)	Charge maximale (tonnes)	Protection fusible recommandée
De 4 à 6 m ³	18.5	4.7	32 A
De 7 à 14 m ³	30	7.7	63 A
De 15 à 25 m ³	37	9.5	80 A
De 26 à 32 m ³	45	11.5	100 A
De 33 à 45 m ³	55	14.1	125 A
Option moteur supérieur	75	19.2	160 A
Option moteur supérieur	90	23.1	200 A
Option moteur supérieur	110	28.2	250 A

KUHN S.A.

4 Impasse des fabriques - BP 50060 - F-67706 Saverne CEDEX

Les informations transmises dans ce document sont données à titre général et n'ont aucun caractère contractuel. Nos machines sont conformes aux prescriptions en vigueur dans les pays de livraison. Dans les supports de présentation de nos produits, et pour une meilleure illustration des détails, certains dispositifs de protection peuvent ne pas être en position opérationnelle. Durant l'utilisation des machines, ceux-ci doivent impérativement être en place conformément aux prescriptions des notices d'instructions et des OPL (Opérations Préliminaires à la Livraison). Il faut RESPECTER LES REGLES DE CIRCULATION EN VIGUEUR AINSI QUE le poids total autorisé en charge (PTAC) du tracteur, sa capacité de levage et la charge maximale autorisée par essieu et sur les pneumatiques. La charge sur L'ESSIEU avant du tracteur doit toujours être conforme aux prescriptions EN VIGUEUR (en Europe, au minimum de 20 % de la masse à vide du tracteur). Nous nous réservons le droit de modifier sans préavis nos machines, leurs équipements et leurs accessoires. Les machines, équipements et accessoires décrits dans ce document peuvent être couverts par au moins un brevet et/ou un modèle déposé(s). Les marques qui y sont citées, peuvent être protégées dans un ou plusieurs pays. *



www.kuhn.com

Retrouvez également KUHN sur www.kuhn.com et

