

PRODUMIXER 2.4 PRODUMIXER 3.0

Vagão Desensilador Autocarregável de Mistura Vertical



- · 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;
- 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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Produmixer 2.4	Produmixer 3.0
Altura de descarga da esteira	até 0,90 m	até 0,90 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 de corte da fresa	1,50 m	1,50 m
Altura de corte da fresa	3,00 m	3,00 m
Peso do equipamento	2.124 kg	2.224 kg
Volume nominal da carga	2,40 m³	3,00 m³
Trator recomendado para trabalho	75 cv	75 cv

OPCIONAIS

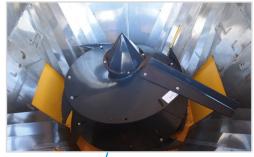
- · Sem balança;
- Balança com receitas para controle da dieta;
- · Descarga com esteira lateral;
- Operação via controle remoto ;Sem fresa de carregamento;
- Saída para ambos os lados com a inclusão de mais uma bica de descarga ou esteira.



Opcional: Descarga com esteira lateral

Gado CORTE	Rebanhos com até 240 ANIMAIS	Rebanhos com até 300 ANIMAIS
Gado LEITE	Rebanhos com até 90 ANIMAIS	Rebanhos com até 110 ANIMAIS







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.







Kit Operação Via Controle Remoto ou Módulo com Botoeira Premium:



- 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:



Balança Hook ST ONE

- 50 ingredientes na memória (via celular);
- 50 receitas de carga cada uma com 50 ingredientes (via celular);
- 50 receitas de descarga cada uma com 50 lotes (via celular);
- 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 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.



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.



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.