

## MIXER

IMPIANTI DI RAFFINAZIONE  
A SFERE

SCIOGLITORI

POMPE

TUBAZIONI TECNOLOGICHE

TANK

TEMPERATRICI

DOSATRICI

IMPIANTI DI MODELLAGGIO

LINEA GOCCE

RICOPRITRICI

DECORATORI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

ALLINEATORI ALIMENTATORI  
PER INCARTATRICI

DEPOSITORI

CUOCITORI



## mixer ANDE

Mixer mono braccio per la miscelazione di materie prime. Completamente costruito in acciaio inox AISI 304 completo di lame in polizene alimentare per lo scarico e la pulizia totale della vasca di miscelazione. Grazie all'apposito strumento per la gestione della temperatura ed all'inverter che gestisce il motore, può anche essere utilizzato come plastificatore per creme spalmabili e altri prodotti.

Dotato di trappa pneumatica, per l'alimentazione in linea delle raffinatrici tradizionali oppure provvisto di vasca inclinata e attacco per pompa.

Capacità da 150 Kg a 2000 Kg.





Griglia di carico estraibile



Lame in polizene alimentare per lo scarico e la pulizia totale della vasca



### MIXER ANDE

One-arm mixer for raw materials mixing. Totally built in stainless steel AISI 304, equipped with alimentary polizene blades for the unloading and total cleaning of mixing tank.

Thanks to suitable device for temperature management and to inverter, which controls motor, mixer may be also employed as plasticator for spreadable creams and other products.

Provided with pneumatic gate valve, for feeding in line traditional refiners, or equipped with sloping tank and pump connection, ANDE has a capacity starting from 150 Kg to 2000 Kg.



### MIXER ANDE

Mixer mono bras pour le mélange des matières premières. Entièrement construit en acier inox AISI 304 complet de lames en polizene alimentaire pour le déchargement et le nettoyage totale de la cuve de mélange. Grace à l'instrument approprié pour la gestion de la température et à l'inverter qui gère le moteur, peut également être utilisé pour la stratification des pâtes à tartiner et autres produits. Doué d'une guillotine pneumatique, pour l'alimentation en ligne des broyeuses traditionnelles ou avec un bac incliné et attaque pompe. L'ANDE a une capacité à partir de 150 kg, jusqu'à 2000 kg.



### MIXER ANDE

Einarmmischer zum Vermengen der Rohmassen. Material : komplett aus InoxStahl AISI 304, mit Abscheider aus lebensmittelechtem polizene zur Entnahme und der kompletten Reinigung der Mischwanne .

Aufgrund der Temperaturregelanlage und des Inverters für die Motorsteuerung lässt sich Mixer ANDE auch zur Herstellung von streichfähigen Cremes und anderen Produkten einsetzen .

Er ist ausgestattet mit pneumatischer Druckluft Rolladen für die herkömmliche Einspeisung oder auch mit Neigewanne und Pumpenanschluss.

Leistung : von 150 kg bis 2.000 kg



### MIXER ANDE

Mezclador mono brazo para la mezcla de materias primas. Completamente construido en acero inoxidable AISI 304 cuenta con cuchillas en polizene alimentare para la descarga y la limpieza total del contenedor de mezcladura. Gracias al instrumento específico para la gestión de la temperatura y al inversor que comanda el motor puede ser también utilizado como plastificador para cremas untables y otros productos.

Cuenta con un acceso neumático para la alimentación en línea de los refinadores tradicionales o pueden ser provistos de un contenedor inclinado y ataque para la bomba.

El ANDE tiene una capacidad desde 150Kg hasta llegar a los 2000Kg.