

MIXER HD

Omogeneizzatore-emulsionatore



IL TURBOFRANTUMATORE INDUSTRIALE

Mixer HD è un apparecchio creato per frantumare, omogeneizzare e emulsionare passati di verdura, purè, vellutate, salse, ecc.

Trova il suo impiego ideale in gastronomie, cucine centralizzate e industrie alimentari. La caratteristica innovativa, che lo differenzia da apparecchi simili, consiste nel gruppo turbina ad albero diritto. Grazie a questa particolarità può essere utilizzato in modo continuo e prolungato per mescolare e amalgamare diversi ingredienti.

Mixer HD è dotato di una struttura carrellata che permette di spostarlo facilmente da una

pentola all'altra. Un dispositivo di salita e discesa, consente alla turbina di entrare e uscire automaticamente dai recipienti.

Mixer HD è disponibile in due modelli (500 e 1.000), per pentole e recipienti da 150 a fino a 500 litri e oltre. Per lavorare in sicurezza nei vagonetti da 200 a 300 litri, Nilma ha ideato il **Mixer 500 HDV**, dotato di carenatura antinfortunistica.

Mixer HD per robustezza e caratteristiche tecniche, rappresenta la soluzione ideale per svolgere un lavoro gravoso e continuo a livello industriale.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MIXER HD

Omogeneizzatore-emulsione



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304

Struttura in tubolare, dotata di quattro ruote inox, di cui due girevoli con freno

Turbina con trasmissione ad albero verticale

Girante dotata di coltelli in acciaio trattato, adatta per prodotti fibrosi

Quadro comandi e potenza, a bassa tensione, in acciaio inox

Parti a contatto del prodotto lucide

Carenatura di protezione con portello dotato di micro di sicurezza (Mixer 500 HDV)

Tubo inox di alimentazione ingredienti nel vagonetto (Mixer 500 HDV)

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Turbina smontabile per la pulizia

Doppia griglia di frantumazione a lame larghe e strette

Doppia velocità di frantumazione 900/1.400 rpm (Mixer 500 HD e HDV)

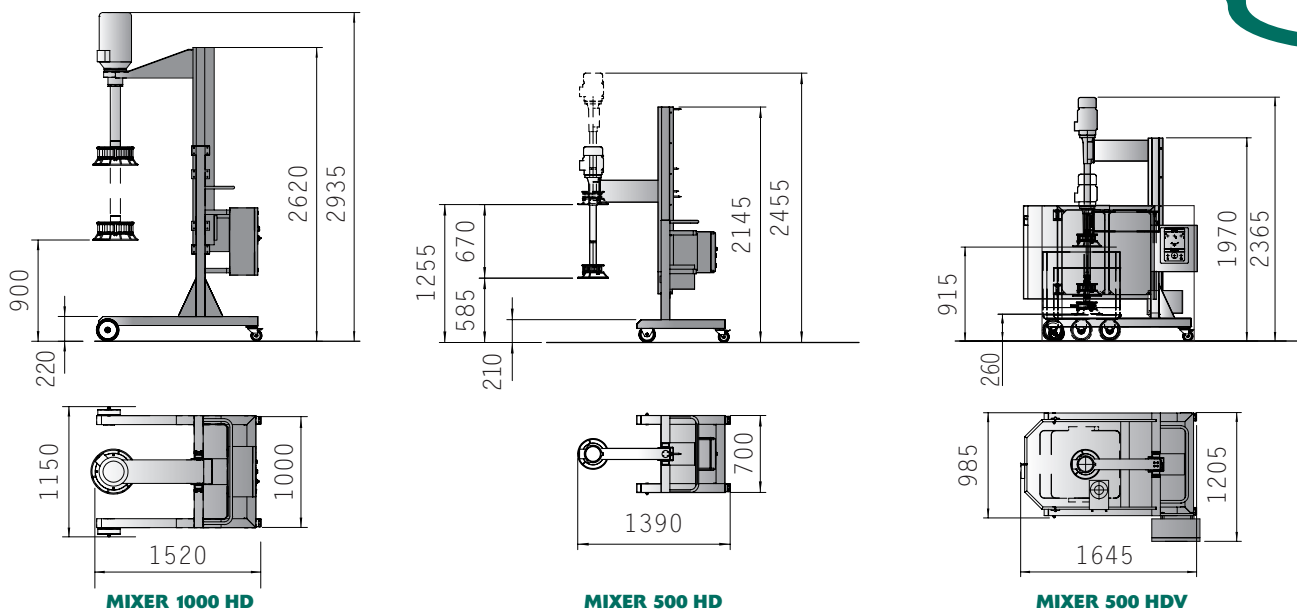
Dispositivo di sicurezza che limita il funzionamento al range di lavoro

Dispositivo automatico di salita/discensione della turbina

Velocità di frantumazione regolabile da 600 a 1.400 rpm (Mixer 1000 HD)

DATI TECNICI	MIXER 500 HD	MIXER 500 HDV	MIXER 1000 HD
Capacità operativa lt	150-500	200-300	500-1000
Velocità turbina rpm	900/1.400	900/1.400	da 600 a 1.400
Potenza elettrica kW	2,2	2,2	11
Collegamento elettrico	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE
Grado di protezione IP	55	55	55
Peso kg	250	296	530

DISEGNI TECNICI



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATE DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001

