

# MIXER

Omogeneizzatore-emulsionatore



## IL FRANTUMATORE "TURBO"

**Mixer** frantuma, omogeneizza ed emulsiona, direttamente nella pentola di cottura, in tempi eccezionalmente brevi, purè, creme, vellutate e passati di verdura. L'alta velocità di rotazione delle lame assicura una perfetta omogeneizzazione del prodotto, **senza lasciare grumi.**

**Mixer** è dotato di **due griglie di frantumazione** di diversa larghezza, così che il risultato desiderato possa essere un prodotto con piccoli pezzi in sospensione,

o completamente omogeneizzato. Il braccio frantumatore curvo facilita l'inserimento in pentola della turbina, mentre l'agile struttura carrellata permette di spostare agevolmente il **Mixer** da un recipiente all'altro. **Mixer** è disponibile in **due modelli, 200 e 500**, per pentole da 100 a 200 litri e fino a 500 litri. **Mixer** è un apparecchio indispensabile in moderne industrie alimentari, mense, cucine di ospedali e centralizzate da 500 fino a 4.000 e più pasti al giorno.

# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# MIXER

## Omogeneizzatore-emulsificatore

### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Carrello, braccio tuffante, turbina e quadro comandi in acciaio inox AISI 304

Turbina con griglia e girante smontabili per la pulizia

Doppia griglia di frantumazione a passo largo e stretto

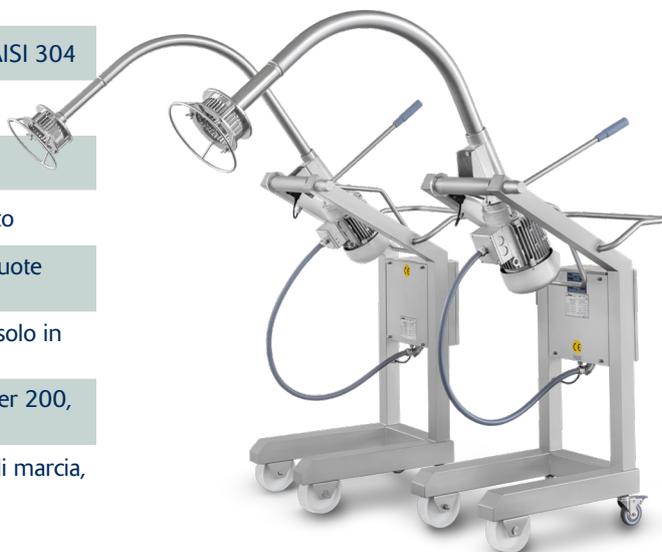
Braccio tuffante dotato di maniglia e leva con freno di posizionamento

Carrello dotato di maniglia, supporto cavo d'alimentazione, quattro ruote inox di cui due girevoli con freno

Dispositivo di sicurezza che consente il funzionamento della turbina solo in posizione di lavoro

Motore ventilato, dotato di sicurezza termica, mono-velocità per Mixer 200, doppia velocità per il 500

Quadro comandi a 24 V, dotato di: cavo d'alimentazione, pulsante di marcia, pulsante di arresto, spia di fase invertita

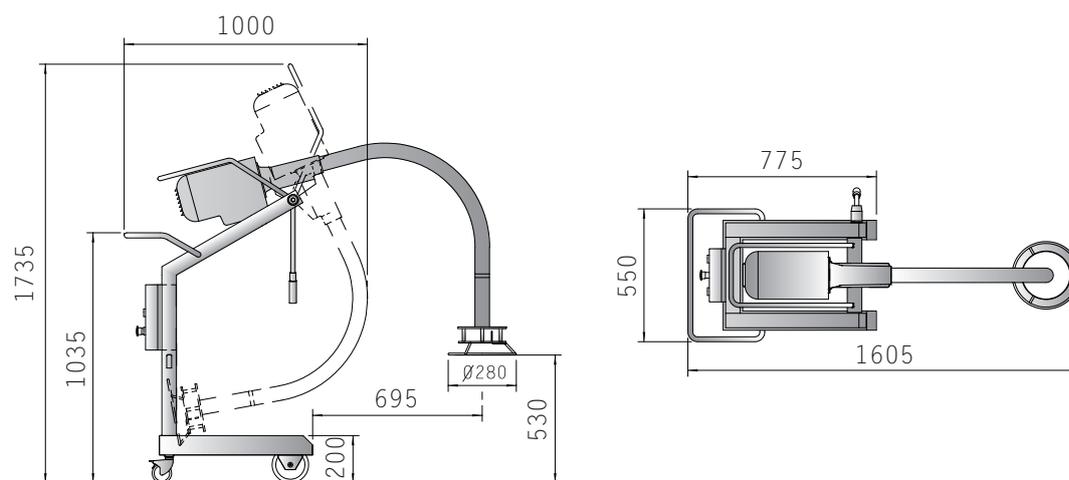


### ACCESSORI

Kit lame per prodotti fibrosi

DATI TECNICI	MIXER 200	MIXER 500
Capacità massima pentola lt	200	500
Velocità turbina rpm	1400	900/1400
Assorbimento elettrico kW	1,5	2,2
Allacciamento elettrico	3~230/400V50Hz+PE	3~230 o 400V50Hz+PE
Grado di protezione IP	55	55
Peso kg	88	113

### DISEGNI TECNICI



MIXER 200/500



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.

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

**NILMA S.p.A.**

Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it  
Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari



**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE