MIXER

Homogénéisateur-émulsionneur



LE BROYEUR « TURBO »

Le Mixer mixe, homogénéise et émulsionne directement dans la marmite, en un temps record, purées de pommes de terre, crèmes, soupes et purées de légumes. La vitesse de rotation élevée de ses lames assure une homogénéisation parfaite

du produit, sans grumeaux. Le Mixer dispose de deux grilles de broyage de largeurs

différentes, pour obtenir un produit avec de petits morceaux en suspension ou totalement homogène.

Le bras mixeur « col de cygne » s'introduit facilement dans la marmite et, grâce à sa structure maniable sur roues, le Mixer passe rapidement d'une marmite à l'autre.

Le Mixer existe en deux modèles, 200 et 500, pour marmites de 100 à 200 litres et jusqu'à 500 litres. Le Mixer est indispensable aux industries agroalimentaires modernes et aux cuisines d'hôpitaux et de cantines produisant de 500 à 4 000 repas par jour.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MIXER

Homogénéisateur-émulsionneur

CONSTRUCTION

Chariot, bras mixeur, turbine et tableau de commande en acier inox AISI 304

Turbine avec grille et rotor démontables pour le nettoyage

Grilles de broyage fine et grosse

Bras mixeur avec poignée et levier de blocage

Chariot avec poignée, support de câble et quatre roues inox (deux pivotantes avec frein)

Sécurité n'autorisant le fonctionnement qu'en position sûre

Moteur ventilé avec protection thermique, une vitesse pour le Mixer 200 et deux vitesses pour le Mixer 500

Tableau de commande 24 V avec : câble d'alimentation, bouton marche, bouton arrêt, voyant d'inversion de phase

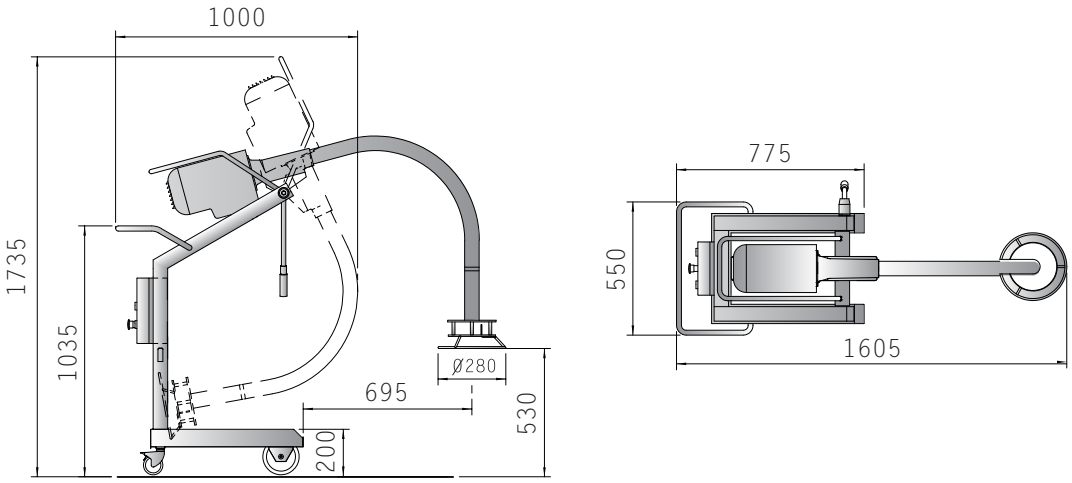


OPTIONS

Kit de lames pour produits fibreux

DONNÉES TECHN.	MIXER 200	MIXER 500
Capacité maximale de la marmite (litres)	200	500
Vitesse de la turbine (tr/min)	1,400	900/1,400
Puissance (kW)	1.5	2.2
Tension	3~230/400V50Hz+PE	3~230 ou 400 V 50 Hz + PE
Indice de protection IP	55	55
Poids (kg)	88	113

PLANS TECHNIQUES



MIXER 200/500

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MARQUÉ CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001 Système de Management de la Qualité certifié

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nilma se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Reproduction totale ou partielle interdite - Juillet 2021

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE