MIXER HD

Homogénéisateur-émulsionneur



LE TURBOBROYEUR INDUSTRIEL

Le Mixer HD est conçu pour mixer, homogénéiser et émulsionner purées de légumes, purées de pommes de terre, soupes, sauces, etc. Il est idéal pour les cuisines centrales, traiteurs et industries agroalimentaires. Sa particularité innovante, absente des appareils similaires, est sa tête de mixage à arbre droit, qui permet de l'utiliser en continu et pendant de longues durées pour mélanger et amalgamer une grande variété d'ingrédients.

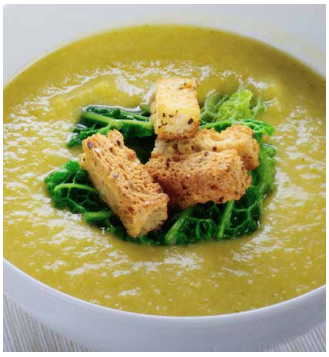
Le Mixer HD est monté sur une structure à roues qui facilite le passage d'une marmite à l'autre.

Un dispositif automatique descend la tête de mixage dans les cuves et l'en ressort. Le Mixer HD existe en deux modèles (500 et 1 000), pour marmites et cuves de 150 à 500 litres et plus. Pour travailler en toute sécurité aussi dans des chariots de 200 à 300 litres, Nilma a développé le Mixer 500 HDV, équipé d'un carter de sécurité.

Robuste et performant, le Mixer HD est la solution idéale pour un usage continu et intensif dans les industries agroalimentaires.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MIXER HD

Homogénéisateur-émulsionneur



CONSTRUCTION

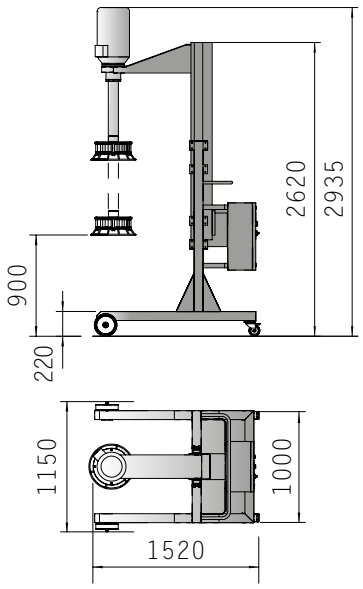
- Entièrement en acier inox AISI 304
- Châssis porteur sur quatre roues inox, dont deux pivotantes avec frein
- Tête d'homogénéisation à transmission par arbre vertical
- Rotor à lames en acier traité thermiquement, adapté aux produits fibreux
- Coffret de commande et de puissance basse tension en acier inox
- Surfaces en contact alimentaire polies
- Carter de sécurité avec porte à micro-interrupteur de sécurité
- Tube d'alimentation inox pour bacs (Mixer 500 HDV)

FONCTIONNEMENT

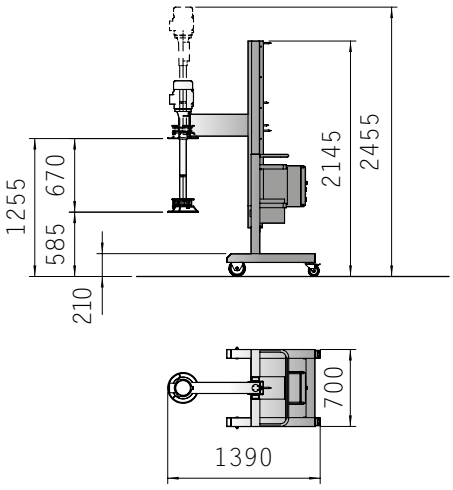
- Tête d'homogénéisation démontable pour le nettoyage
- Double grille de broyage, lames larges et fines
- Double vitesse de broyage : 900-1 400 tr/min (Mixer 500 HD et HDV)
- Sécurité d'accès à la zone de travail
- Levage et descente automatiques de la tête
- Vitesse de broyage réglable de 600 à 1 400 tr/min (Mixer 1000 HD)

DONNÉES TECHN.	MIXER 500 HD	MIXER 500 HDV	MIXER 1000 HD
Plage de travail litres	150-500	200-300	500-1,000
Vitesse de la tête tr/min	900-1,400	900-1,400	600 à 1 400
Puissance kW	2.2	2.2	11
Tension	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE
Indice de protection IP	55	55	55
Poids net kg	250	296	530

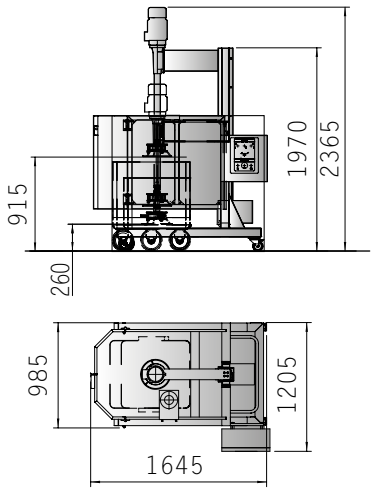
PLANS TECHNIQUES



MIXER 1000 HD



MIXER 500 HD



MIXER 500 HDV

Reproduction totale ou partielle interdite - Mai 2021

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MARQUÉ CE

Entreprise certifiée UNI EN ISO 9001 – Système de Management de la Qualité

NILMA S.p.A. - Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE