

IMPORT



HISPANIA S.L.

MIXER HD Homogeneizador-emulsionador



EL TURBOTRITURADOR INDUSTRIAL

Mixer HD es un aparato diseñado para mezclar, homogeneizar y emulsionar purés de verduras, crema de patatas, sopas, salsas, etc. Es ideal para su uso en cocinas centralizadas, charcuterías y plantas industriales de procesamiento de alimentos. Su característica innovadora, que no lo diferencia de los aparatos similares, consiste en su grupo turbina de eje recto. Gracias a esta particularidad puede ser utilizado en modo continuo y prolongado para mezclar y amalgamar diversos ingredientes.

Mixer HD está montado sobre una estructura con ruedas que permite moverlo fácilmente de una marmitta a otra.

Un dispositivo de subida y bajada, permite a la turbina entrar y salir automáticamente desde las cubas.

Mixer HD está disponible en dos modelos (500 y 1.000), para marmittas o recipientes de 150 hasta 500 litros y más. Para trabajar con seguridad en los carros de 200 a 300 litros, Nilma ha diseñado el **Mixer 500 HDV**, equipado con un sistema de carcasa de seguridad.

Mixer HD por su robustez y características técnicas, representa la solución ideal para realizar trabajos pesados y continuos a nivel industrial.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MIXER HD

Homogeneizador-emulsionador



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Fabricado enteramente en acero inoxidable AISI 304

Bastidor en tubular equipado con cuatro ruedas de acero inoxidable, dos de ellas direccionales y con freno

Turbina con transmisión a eje vertical

Girante dotado de cuchillas de acero tratado, aptas para productos fibrosos

Cuadro de mando y potencia a baja tensión en acero inoxidable

Superficies en contacto con alimentos pulidos

Carcasa de protección con puerta equipada con micro de seguridad

Tubo inox de alimentación para carros (Mixer 500 HDV)

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Turbina desmontable para la limpieza

Dos Rejillas de trituración, con cuchillas paso ancho y estrecho

Dos Velocidades de trituración: 900-1.400 rpm (Mixer 500 HD y HDV)ina con transmisión a eje vertical

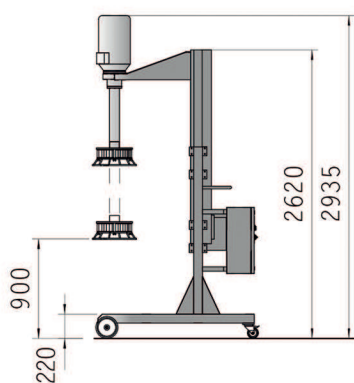
Dispositivo de seguridad que limita el funcionamiento a la zona de trabajo

Dispositivo automático de elevación y descenso de la turbina

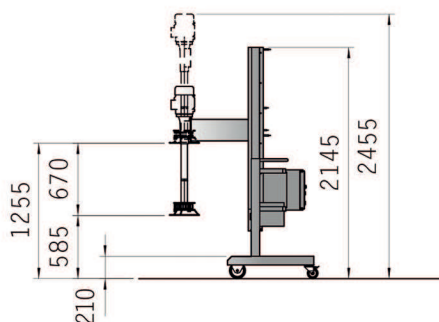
Velocidad de trituración ajustable de 600 a 1400 rpm (Mixer 1000 HD)

DATOS TÉCNICOS	MIXER 500 HD	MIXER 500 HDV	MIXER 1000 HD
Capacidad operativa lt	150 - 500	200 - 300	500 - 1.000
Velocidad turbina rpm	900 / 1.400	900 / 1.400	de 600 / 1.400
Potencia eléctrica kW	2,2	2,2	11
Conexión eléctrica	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE
Grado de protección	55	55	55
Peso Kg	250	296	530

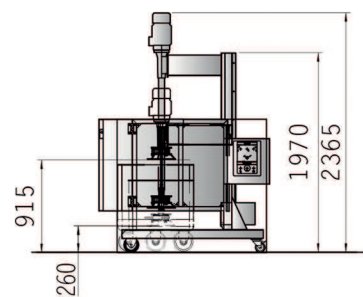
DISEÑO TÉCNICO



MIXER 1000 HD



MIXER 500 HD



MIXER 500 HDV



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.