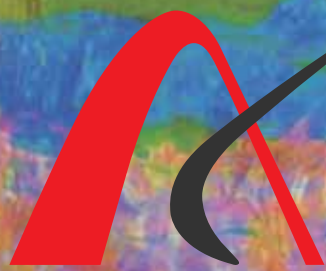




serie **AXXOMIX**
Mixing Machines



AXOMATIC[®]
group

TUBE FILLING, CARTONING AND PROCESS SOLUTIONS



Italiano



English

- Telaio macchina, carter di protezione e quadro elettrico in acciaio inox satinato Scotch Brite.
- Macchina montata su piedini antivibranti regolabili in altezza.
- Sistema di agitazione coassiale a pale controrotanti.
- Raschianti autoregistranti in teflon facilmente smontabili e lavabili.
- Selettore a doppia velocità della mescolazione: lenta 35/70 rpm. per l'agitatore interno e 17/35 rpm. per l'agitatore esterno.
Opzionale: velocità variabile con INVERTER da 10 a 70 rpm.
- Sistema di omogeneizzazione veloce, motorizzata dall'alto, con turbina posizionata centralmente sul fondo del recipiente.
- Turbina composta da statore e rotore studiata per un'ottima dispersione dei componenti, turbine con varie configurazioni.
- Selettore a doppia velocità fissa della turbina di omogeneizzazione: velocità della turbina 1.400/2.800 rpm. - Opzionale: velocità variabile con INVERTER da 300 a 3000 rpm.
- Sistema di riscaldamento e raffreddamento, con resistenze elettriche, posizionate in caldaia separata e pompa inox di ricircolo dell'acqua calda.
- Sistema di riscaldamento a vapore (optional a richiesta) secondo la normativa vigente.
- Controllo della temperatura con termoregolatore e sonda posizionata direttamente sul fondo del recipiente.
- Pompa del vuoto ad anello liquido dotata di elettrovalvola apertura/chiusura acqua, valvola di ritegno e vacuometro per visualizzazione del vuoto, comando automatico della pompa.
- Esecuzione speciale del recipiente a tenuta di pressione.
- Chiusura ermetica del coperchio con guarnizione siliconica ad incastro sulla flangia superiore.
- Sistema di sollevamento e abbassamento del coperchio motorizzato.
- Sistema di ribaltamento recipiente con volantino manuale 5/50 Lt.
- Sistema di ribaltamento recipiente motorizzato automatico da 100/1000 Lt.
- Valvola manuale raso-bocca per scarico prodotto finito, seconda valvola con 2 attacchi per l'alimentazione sottovuoto delle materie prime direttamente in turbina.
- Specola con tergovetro e controspecola di illuminazione, per verifica del processo.
- Coibentazione del recipiente con rivestimento esterno in lamiera inox 304L saldata e lucidata.
- Becco smontabile fissato al bordo del recipiente per facilitare lo svuotamento del prodotto.
- Display grafico a colori Touch&Screen da 6" dotato di software interattivo.
- Programmazione settimanale accensione/spegnimento riscaldamento e miscelazione del prodotto.
- Visualizzatore alfanumerico dotato di potente software di gestione con possibilità di memorizzare sino a 25 ricette e relativi parametri di preparazione.
- Sistema stampa dati di produzione attraverso stampante seriale (optionals).
- Tramoggia in acciaio inox per l'immissione diretta delle polveri collegata alla valvola di entrata materie prime (optional).
- Machine body, covers and electrical cabinet made in stainless steel with scotch brite finishing.
- Machine mounted on adjustable feet.
- Coaxial agitation system by contra-rotating agitation system.
- Automatic removable scrapers made in PTFE easy to disassemble and wash.
- Double fix speed of slow mixing system - Optional: Variable speed by inverter.
- Fast homogenizing action with powered overhead composed of a turbine positioned centrally under plates.
- Turbine composed of fine toothe rotor-stator especially designed for an excellent dispersion of the components.
- Double speed of fast mixing system from 1.400 to 2.800 rpm. - Optional: Variable speed by inverter from 300 to 2.800 rpm.
- Heating and cooling system, by thermoregulated heating elements positioned in separated tank and stainless steel circulating pump.
- Vapour heating system realized in accordance with rules (Optional).
- Temperature controlled by an electronic thermoregulator and probe positioned directly on the base of the tank.
- Powerful "Liquid Ring" vacuum pump.
- Container and seals manufactured to withstand pressure.
- Container insulation with external stainless steel sheeting 304L, welded and mirror polished, with security for over pressure.
- Lifting and lowering of the cover by means of electromechanical device.
- Vessel tilting for product discharge by hand wheel, up to 50 Lt.
- Motorized tilting up to 1.000 Lt.
- Discharge ball valve made in stainless steel 316L centrally positioned on the bottom of the mixer and second valve to feed additives directly to the turbine and reducing dispersion time.
- Observation window with windscreen and light.
- Container insulation with external stainless steel sheeting 304L, welded and mirror polished.
- Spout welded on the vessel for the product conveying when tilting.
- Alphanumeric Touch & Screen display 6", smart software.
- Programmable heating and mixing functions.
- Alphanumeric display with powerful management software to automatize the working cycle and to record the formulas (up to 25 formulas).
- Process data recording of working production by serial printer RS 232 or ethernet.
- Stainless steel hopper for the powder loading to be connected to the inlet valve positioned on the bottom of the vessel (optional).



Espanõl



Deutsch

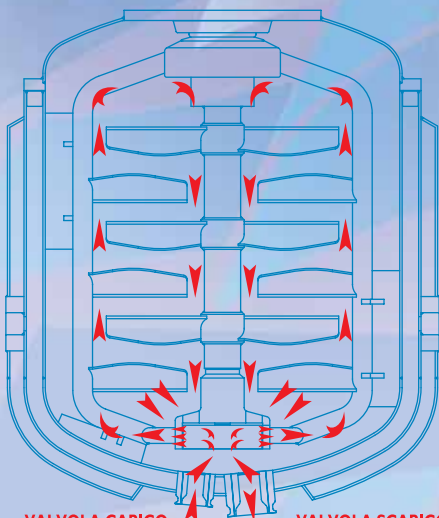


Français

- Chasis de la máquina, cárter de protección y cuadro eléctrico en acero inoxidable satinado Scotch Brite.
- Máquina montada sobre soportes regulables en altura.
- Sistema de agitación coaxial mediante palas contrarrotantes.
- Rascadores automáticos en teflón fácilmente desmontables y lavables.
- Selector con doble velocidad fija de la mezcla- Opcional: Velocidad variable por inverter.
- Sistema de homogeneización rápido, motorizado por arriba, compuesto por una turbina posicionada en el centro bajo las palas.
- Turbina compuesta por rotor-estator especialmente diseñada para una óptima dispersión de los componentes.
- Selector con doble velocidad de la turbina de homogeneización de 1.400 a 2.800 rpm- Opcional: Velocidad variable mediante inverter de 300 a 2.800 rpm.
- Sistema de calentamiento y enfriamiento con resistencia eléctricas situada en tanque separado y bomba de acero inoxidable de circulación de agua caliente.
- Sistema de calentamiento de vapor opcional bajo petición según la normativa vigente.
- Temperatura controlada por termoregulador electrónico y sonda posicionada directamente en la base del tanque.
- Bomba de vacío por "anillo líquido" dotada de electroválvula de apertura/cierre de agua, vacuómetro para visualización del vacío.
- Fabricación especial del recipiente mediante presión.
- Cierre hermético de la tapa con junta de silicona y encastre sobre la corona (opcional). Con resistencia para sobrepresión.
- Sistema motorizado de elevación de la cubierta.
- Sistema de volcado del recipiente mediante volante manual hasta los 50 L
- Sistema de volcado del recipiente automático y motorizado hasta 1.000 L
- Válvula de descarga de producto acabado en acero inox 316L situada en el centro de la base del mezclador y una segunda válvula de alimentación de la materia prima directamente a la turbina.
- Ventana de observación con limpia parabrisas e iluminación.
- Aislamiento del contenedor con revestimiento exterior en acero inoxidable 304L, soldado y pulido al espejo.
- Boca salida soldada en el borde del contenedor para facilitar la evacuación del producto.
- Pantalla táctil a color alfanumérica de 6 pulgadas dotada de software inteligente.
- Programación semanal de encendido/apagado, calentamiento y mezcla de producto.
- Visualizador alfanumérico dotado de un potente software de gestión, con posibilidad de memorizar hasta 25 programas y sus relativos parámetros de preparación.
- Sistema de impresión de los datos de producción con impresora en serie o exportación de los datos a PC .
- Tolva en acero inoxidable para la carga directa de polvo conectada a la válvula de entrada a producto (opcional).
- Maschinengestell, Verkleidungsbleche und Elektroschaltschrank komplett aus Edelstahl in "Scotch Brite" Finish.
- Maschine auf hoehenverstellbaren Fues sen montiert.
- Coaxiales Rührwerksystem mit gegenläufigen Rührwerksarmen.
- Bewegliche Abstreifer aus PTFE-Material, leicht auszubauen und zu reinigen.
- Fest einstellbare Geschwindigkeit des Rührwerksystems – optional stufenlos einstellbare Geschwindigkeit mittels Frequenzumrichter.
- Leistungsfähiger Homogenisator als zentral gelagerter Torax, Antrieb von oben.
- Torax bestehend aus Stator und Rotor in produktspezifischer Ausfuehrung, um eine einwandfreie Dispersion der Produktkomponenten zu gewährleisten.
- Fest einstellbare Geschwindigkeiten des Homogenisators (1.400 / 2.800 U / min.) – optional stufenlos einstellbare Geschwindigkeit von 300 bis 2.800 U / min.
- Heiz- und Kuehlsystem, Heizelemente mit Temperaturregler, die sich in einem separaten Tank befinden, einschliesslich Umwaelzpumpe aus Edelstahl.
- Optional Heizsystem mittels Wasserdampf gemass den gesetzlichen Vorschriften.
- Temperaturkontrolle mittels elektronischem Temperaturregler einschliesslich Temperaturfuehler am Kesselboden.
- Leistungsfähige Vakuumpumpe "Liquid Ring".
- Kessel und Dichtungen in druckbestaendiger Ausfuehrung.
- Kesselsisolierung aussen in Edelstahl AISI 304L, geschweisst und hochglanzpoliert einschliesslich Schutzfunktionen bei Ueberdruck.
- Anheben und Senken des Deckels elektromechanisch.
- Kippen des Kessels zum Entleeren mittels Handrad bis Kesselgrosse 50 L
- Mittels Kippmotor bis Kesselgrosse 1.000 L.
- Zentrales Auslassventil in Edelstahl AISI 316L am Kesselboden des Mischers sowie ein weiteres Einlassventil fuer die direkte Eingabe von Additiven waehrend des Mischvorganges.
- Sichtfenster mit Wischer und Lampe.
- Kesselsisolierung aussen in Edelstahl AISI 304L, geschweisst und hochglanzpoliert.
- Ausguss zum Entleeren des Kessels waehrend des Kippvorganges.
- Alphanumerische Funktionstastatur mit beruehrungsaktivem 6" Zoll Bildschirm und intelligenter Software.
- Programmierbare Heiz- und Mischfunktionen
- Alphanumerische Funktionstastatur mit leistungsstarker Software, um den Arbeitszyklus zu automatisieren und die Rezepturen zu speichern (bis zu 25 Rezepturen)
- Prozessdatenerfassung des Produktionsablaufes mittels serieller Schnittstelle RS 232 auf einen Drucker oder PC
- Vorlagebehälter aus rostfreiem Stahl fuer Pulverzufuehrung, der mit dem Einlassventil am Kesselboden verbunden werden kann (Optional)
- Bâti machine, carter de protections et armoire électrique en acier inox satiné Scotch Brite.
- Machine monté sur pieds réglables en hauteur.
- Système d'agitation coaxial à pales contre-tournants.
- Racleurs à réglage automatique en téflon facilement démontables et lavables.
- Sélecteur à double vitesse fixe du mélangeur - en option: vitesse variable avec variateur de fréquence.
- Système d' homogénéisation rapide, motorisé du haut, composé de turbine positionnée centralement sous les pales.
- Turbine composée de stator et rotor étudiée pour une dispersion optimale des composants.
- Sélecteur à double vitesse de la turbine d' homogénéisation de 1.400 à 2.800 rpm - en option: vitesse variable avec inverter de fréquence de 300 à 2.800 rpm.
- Système de réchauffement et de refroidissement, avec résistances électriques, positionnées dans une chaudière séparée et pompe inox de recirculation de l'eau chaude.
- Système de réchauffement à vapeur (option sur demande) selon la norme en vigueur.
- Contrôle de la température avec thermostat et sonde placée directement sur le fond du récipient.
- Pompe à vide à anneau liquide dotée d'électrovanne ouverture/fermeture eau, vacuomètre pour visualisation du vide.
- Exécution spéciale du récipient à tenue de pression.
- Fermeture hermétique du couvercle avec joint siliconé à encasturer sur la bride (en option) - avec résistance intrinsèque aux sur-pressions.
- Système de soulèvement et d'abaissement du couvercle motorisé.
- Système de renversement récipient avec volant manuel jusqu'à 50 Lt.
- Système de renversement récipient automatique motorisé jusqu'à 1000 Lt.
- Vanne manuelle bouche pour déchargement produit fini. Seconde vanne d'alimentation sous vide des matières premières directement en turbine.
- Hublot avec racloir voyant d'illumination, pour la vérification du process.
- Calorifugeage du récipient en acier inox 304L soudée et polie.
- Bec fixe au bord du récipient pour faciliter la vidange du produit.
- Display graphique à couleurs Touch&Screen de 6" doté de software évolué.
- Programmation hebdomadaire allumage/extinction réchauffement, mélangeur produit.
- Visualisateur alphanumérique doté d'un puissant Software de gestion avec possibilité de mémoriser jusqu'à 25 recettes et relatifs paramètres de préparation.
- Système d'impression des données de production avec imprimante sériel ou importation des données sur PC.
- Trémie en acier inox pour l'introduction directe des poussières reliée à la vanne d'entrée produit (optional).

AXOMIX 5-10

AUTOMATIC MIXING MACHINE



VALVOLA CARICO
PRODOTTO
PRODUCT CHARGE
VALVE

VALVOLA SCARICO
PRODOTTO
PRODUCT DISCHARGE
VALVE

DIAGRAMMA di FLUSSO
FLOW DIAGRAM

MODELLO / MODEL

Capacità totale del recipiente / Total vessel capacity

Capacità utile / Functional vessel capacity

Produzione minima / Minimum production

DIMENSIONI DI INGOMBRO / DIMENSIONS

Lunghezza / Length

Larghezza / Width

Altezza macchina coperchio chiuso / Total high closed cover

Altezza macchina coperchio aperto / Total high open cover

PESO / WEIGHT

(a recipiente vuoto) / (empty recipient)

AXOMIX 25-50

AXOMIX 150-300



Axomix 5 Lt.

7 Lt.
5 Lt.
1,5 Lt.

Axomix 10 Lt.

12 Lt.
10 Lt.
2,5 Lt.

Axomix 25 Lt.

30 Lt.
25 Lt.
7,5 Lt.

Axomix 50 Lt.

60 Lt.
50 Lt.
15 Lt.

1.000 mm.
570 mm.
1.680 mm.
2.000 mm.

1.000 mm.
570 mm.
1.680 mm.
2.050 mm.

1.500 mm.
660 mm.
1.990 mm.
2.550 mm.

1.500 mm.
760 mm.
1.990 mm.
2.570 mm.

200 Kg.

250 Kg.

350 Kg.

395 Kg.

AXOMIX 600-1000



Axomix 150 Lt.

180 Lt.
150 Lt.
35 Lt.

Axomix 300 Lt.

360 Lt.
300 Lt.
90 Lt.

Axomix 600 Lt.

720 Lt.
600 Lt.
185 Lt.

Axomix 750 Lt.

900 Lt.
750 Lt.
235 Lt.

2.150 mm.
1.020 mm.
2.420 mm.
3.190 mm.

2.150 mm.
1.060 mm.
2.410 mm.
3.360 mm.

2.800 mm.
1.570 mm.
2.800 mm.
4.000 mm.

2.800 mm.
1.620 mm.
2.800 mm.
4.150 mm.

1.450 Kg.

1.850 Kg.

4.150 Kg.

4.350 Kg.

AXOMIX

2000-3000



Axomix 1000 Lt. Axomix 1500 Lt. Axomix 2000 Lt. Axomix 3000 Lt.

1.200 Lt.
1.000 Lt.
300 Lt.

1.800 Lt.
1.500 Lt.
450 Lt.

2.400 Lt.
2.000 Lt.
525 Lt.

3.600 Lt.
3.000 Lt.
900 Lt.

2.800 mm.
1.670 mm.
2.800 mm.
4.300 mm.

3.100 mm.
1.750 mm.
3.390 mm.
4.740 mm.

3.100 mm.
1.750 mm.
3.390 mm.
4.890 mm.

3.330 mm.
2.000 mm.
3.550 mm.
5.200 mm.

5.250 Kg.

6.150 Kg.

6.850 Kg.

7.950 Kg.



 **AXOMATIC[®]**
group

TUBE FILLING, CARTONING AND PROCESS SOLUTIONS

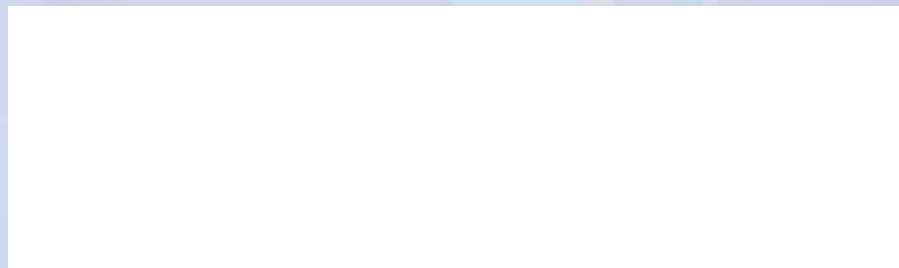
STABILIMENTO E UFFICI:

VIA EINSTEIN, 8 - I-20019 SETTIMO MILANESE (MI) - ITALY

TEL. +39-02-328.53.70 - FAX +39-02-335.02.894

E-mail: sales@axomatic.com - Web site: www.axomatic.com

Skype: [axomatic.sales](https://www.skype.com/name/axomatic.sales)



Diritti riservati a termine di legge - Riproduzione anche parziale vietata
AXOMATIC[®] si riserva di apportare qualsiasi modifica ritenuta migliorativa senza alcun preavviso