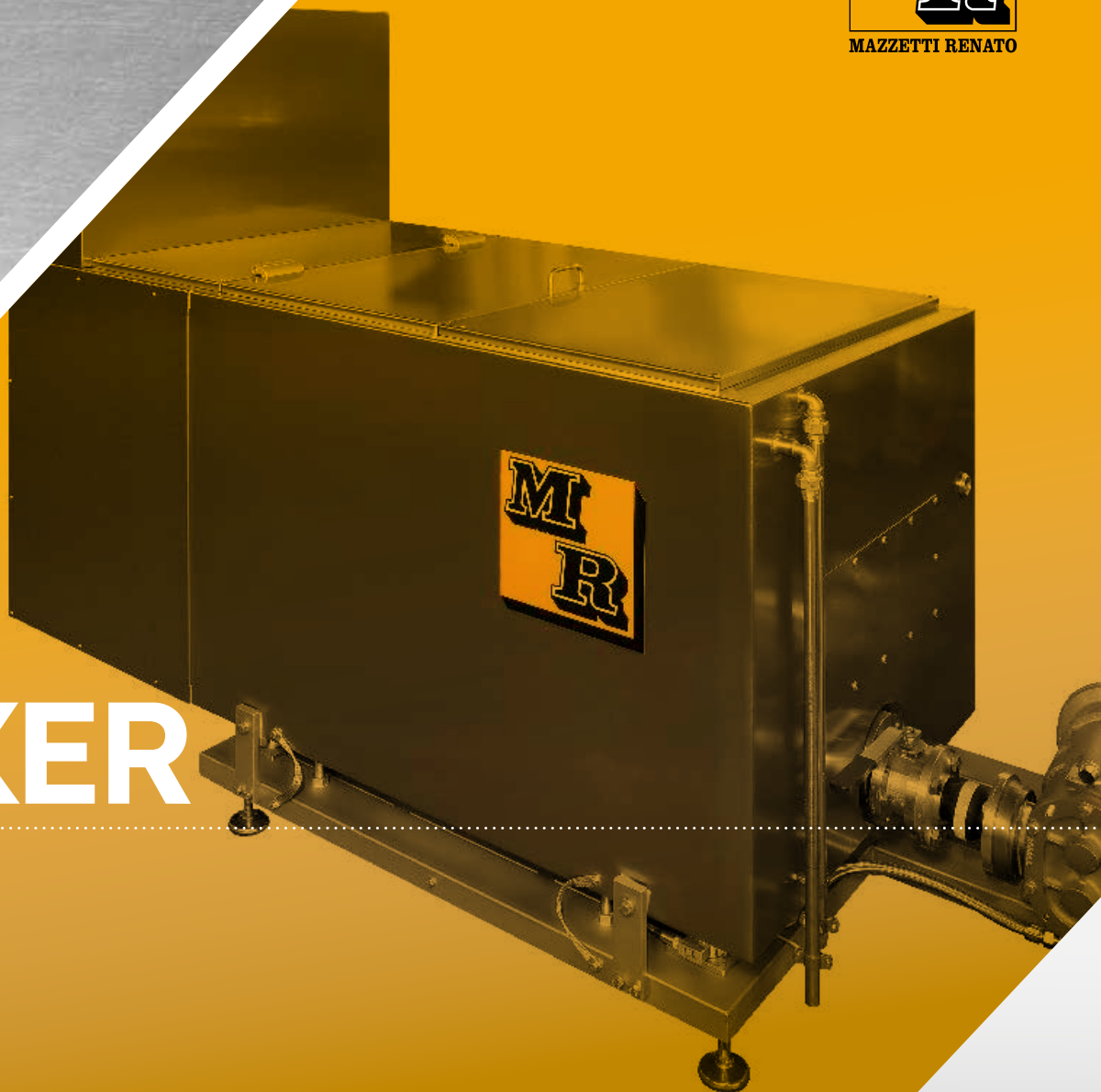


www.mazzettirenato.it



MIXER



MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972



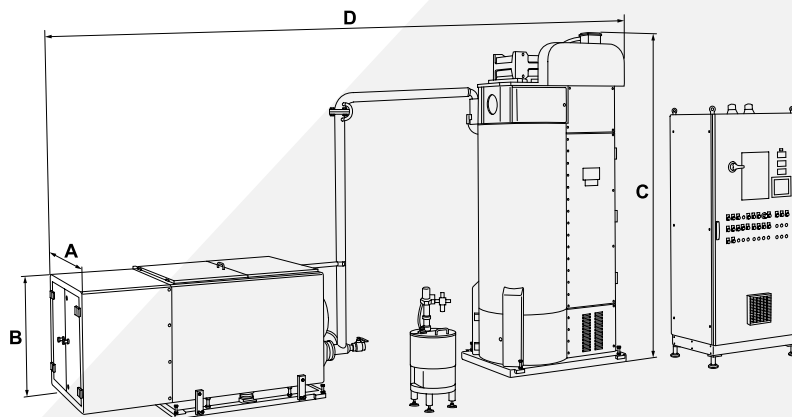
Le MÉLANGEUR a été conçu pour peser et mélanger plusieurs ingrédients avant d'alimenter la masse à raffiner dans le Wafa. Dans le Wafa 200 et le Wafa 300, les ingrédients doivent être prémélangés et pompés automatiquement à l'intérieur de la machine. Le Wafa.100 peut, quant à lui, être chargé dans n'importe quel sens, manuellement ou automatiquement.

Le MÉLANGEUR est équipé de cellules dynamométriques de sorte que chaque ingrédient soit correctement dosé. Une fois les ingrédients chargés, les pales spécialement conçues assurent un mélange rapide et précis. La masse qui en résulte est transférée dans le broyeur à billes. Dès qu'il est complètement vide, le MÉLANGEUR est prêt à reprendre un nouveau cycle de traitement, réduisant ainsi au minimum les temps d'attente entre deux charges. Chaque mélangeur étant en mesure de fonctionner avec un maximum de 6 WA-FA, cette machine se prête à merveille à la mise en œuvre de la productivité de l'installation au fil du temps.

O MISTURADOR foi desenvolvido para pesar e misturar os ingredientes, preparando uma mistura para carregar os refinadores tipo Wafa. Os refinadores Wafa 200 e Wafa 300 devem ser alimentados automaticamente com uma mistura de ingredientes diretamente bombeados para o seu interior. A Wafa100 pode ser carregada automaticamente ou manualmente. O MISTURADOR está equipado com células de carga para que cada ingrediente possa ser medido com precisão. Quando todos os ingredientes estão doseados, duas lâminas realizam a mistura dos ingredientes para criar uma massa homogênea num curto espaço de tempo. A massa é em seguida transferida, por meio de uma bomba, para a refinadora Wafa. Quando o MISTURADOR está descarregado, fica disponível para novo carregamento. Isto permite minimizar os tempos de espera para o carregamento das Wafa, aumentando a capacidade do sistema.



MIXER



Modèle Modelo	Capacité Capacidade (kg/h)	Dimension Tamanho (mm)				Puissance requise Potência necessária (Kw)
		A	B	C	D	
MIXER 2400	2400	3570	1550	210	1420	18
MIXER 1000	1000	2520	1370	370	1350	15
MIXER 400	400	2300	1100	350	1120	13



MAZZETTI RENATO

Mazzetti Renato Srl
Macchine per
l'industria dolciaria

Via Monte Grappa, 9
20067 - Tribiano (MI) - Italy
Phone: +39 0290631159

Fax +39 029064445

E-mail: info@mazzettirenato.it

Toutes les informations et spécifications techniques figurant dans le présent catalogue sont susceptibles de modifications. Mazzetti Renato srl se réserve le droit d'apporter des modifications aux machines qui pourraient améliorer leurs performances.

Todas as informações e especificações técnicas listadas no presente catálogo são suscetíveis de modificações. A Mazzetti Renato srl reserva-se o direito de efetuar quaisquer modificações nas máquinas que possam melhorar o seu rendimento.