

# ALIFAR

M I X E R



# MIXER

## PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E FARMACEUTICA

Il **MIXER** è una **IMPASTATRICE ORIZZONTALE A DOPPIA CULLA** particolarmente adatta alla preparazione di creme anidre oppure idrate ad alta viscosità e abrasive per le quali si richieda, in fase di preparazione, la cottura o il raffreddamento.



◀ **Interno macchina, nell'applicazione con raschianti regolabili e palette dotate di cono Morse**

▶ **Pagina di fronte in alto a destra: Lato motore**

▶ **Pagina di fronte in centro: Lato rinvio, nell'applicazione con la pompa a membrana P8**

### PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLA IMPASTATRICE ORIZZONTALE A DOPPIA CULLA

#### **Sanitaria.**

Le tenute primarie (del prodotto) prevedono una prima camera interna a bagno di glicerina o paraffina termostata a 90 °C. Questa camera può essere altresì impiegata per il lavaggio della parte esterna della tenuta primaria del prodotto.

I gruppi cuscinetti sono separati da una seconda camera interposta, per ragioni di sicurezza igienico-sanitaria, tra le tenute dei cuscinetti stessi e le tenute primarie del prodotto.

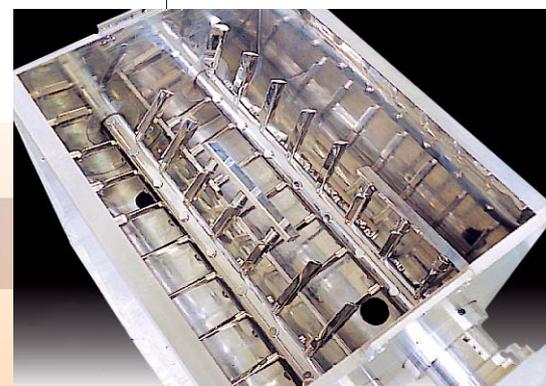
#### **Tecnologica.**

I vantaggi tecnologici principali derivano dalle seguenti caratteristiche costruttive:

- La presenza dei raschianti regolabili fino a 0,05 mm dalla parete e la barenatura sulle culle consentono una perfetta efficienza dello scambio termico, nonché la rimozione continua del prodotto dalle pareti stesse.
- La particolare applicazione delle celle di carico, volta ad eliminare le tensioni conseguenti alle dilatazioni termiche, consente di ottenere elevate precisioni di dosaggio (200 grammi su 1.000 kg d'impasto).
- La camicia di riscaldamento, realizzata con semitubo, consente l'impiego di vapore fino alla pressione di 18 bar.
- Lo scarico del prodotto avviene tramite due pompe a membrana (diametro interno della tubazione d'aspirazione: 125 mm) e/o per gravità (diametro interno delle due valvole di scarico: 250 mm).
- Le pale sono orientabili per variare l'azione meccanica da esercitare sull'impasto.

#### **Sanificazione.**

- L'impastatrice è dotata di opportune sfere di lavaggio per consentire il lavaggio in automatico. In particolari applicazioni il lavaggio può essere effettuato con oli alimentari.
- Tutte le componenti meccaniche a contatto del prodotto sono costituite in acciaio inox Aisi 316 e quindi adatte ai trattamenti acido-base dei lavaggi normalmente adottati in corso di sanificazione.



▶ **Interno macchina, nella versione sanitaria, realizzato per operare in ambiente sterile**

▶ **Pagina di fronte in basso a sinistra: Particolare delle celle di carico a doppia slitta**

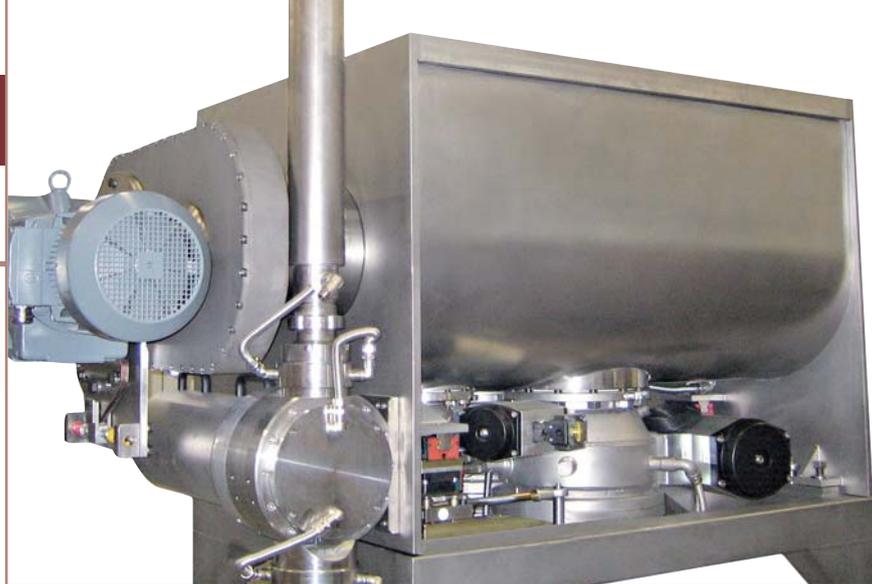
## PRINCIPALI APPLICAZIONI

**Creme anidre  
per l'industria dolciaria**

**Creme idrate  
per l'industria dolciaria**

**Impasti a base di macinato di carne**

**Preparazioni semifluidi  
a base di formaggio**





◀ Applicazione industriale del mixer su celle di carico per il dosaggio in automatico degli ingredienti



▲ Vista dall'alto dell'applicazione industriale del mixer

## CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>Capacità utile:</b>	1.050 litri
<b>Superficie utile di scambio termico:</b>	2,8 metri quadri
<b>Temperature di lavoro:</b>	
- Riscaldamento max:	250 C°
- Raffreddamento minimo:	-18 C°
<b>Carico:</b>	
- 1° diametro interno flangia per polveri o solidi:	270 mm
- 2° e 3° diametro interno flange per liquidi:	136 mm
<b>Scarico:</b>	
- 1° e 2° diametro interno flange in gravità:	250 mm
- 3° e 4° diametro interno flange tramite pompa:	125 mm
<b>Dimensioni vasca:</b>	1.235 x 1.570 x 905h mm
<b>Ingombro complessivo:</b>	2.544 x 1.330 x 1857h mm
<b>Potenza del motore principale:</b>	15 kW
<b>Peso complessivo:</b>	da 3.880 a 4.830 kg

**Progettazioni, realizzazioni e distribuzione esclusiva internazionale: ALIFAR Srl**

Sede Legale:  
Via Firenze, 18  
I-36065 Mussolente (Vicenza) Italia  
Fax: 0039 0424 031316 - 0039 0424 577210

Sede Operativa e Uffici:  
Via Regia, 71/C  
I-35010 Vigonza (Padova) Italia  
Tel. 0039 049 8934593 • Fax 0039 049 8936156

Internet: [www.alifar.it](http://www.alifar.it)  
e-mail: [alifar@alice.it](mailto:alifar@alice.it)  
e-mail: [info@alifar.it](mailto:info@alifar.it)