

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.

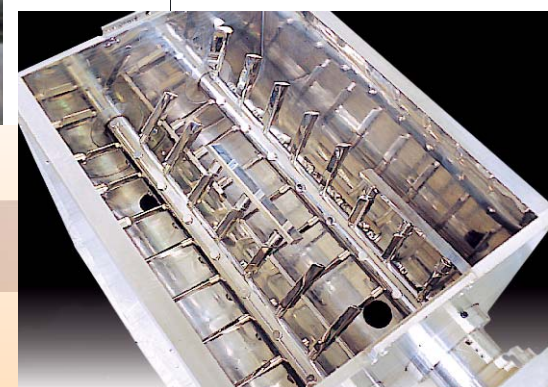
Tecnologica.

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**

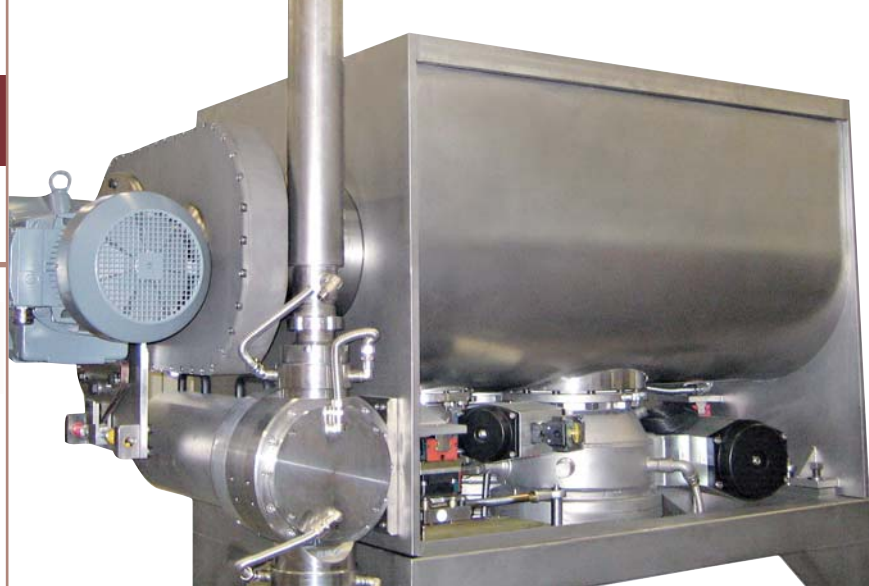
PRINCIPALI APPLICAZIONI

**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

| | |
|---|--------------------------|
| Capacità utile: | 1.050 litri |
| Superficie utile di scambio termico: | 2,8 metri quadri |
| Temperature di lavoro: | |
| - Riscaldamento max: | 250 C° |
| - Raffreddamento minimo: | -18 C° |
| Carico: | |
| - 1° diametro interno flangia per polveri o solidi: | 270 mm |
| - 2° e 3° diametro interno flange per liquidi: | 136 mm |
| Scarico: | |
| - 1° e 2° diametro interno flange in gravità: | 250 mm |
| - 3° e 4° diametro interno flange tramite pompa: | 125 mm |
| Dimensioni vasca: | 1.235 x 1.570 x 905h mm |
| Ingombro complessivo: | 2.544 x 1.330 x 1857h mm |
| Potenza del motore principale: | 15 kW |
| Peso complessivo: | 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
e-mail: alifar@alice.it
e-mail: info@alifar.it