

Mixing Processes
Mischverfahren
Procédés de Mélange
Procesos de Mezclas
Processi di Mescolazione

MIX
SRL



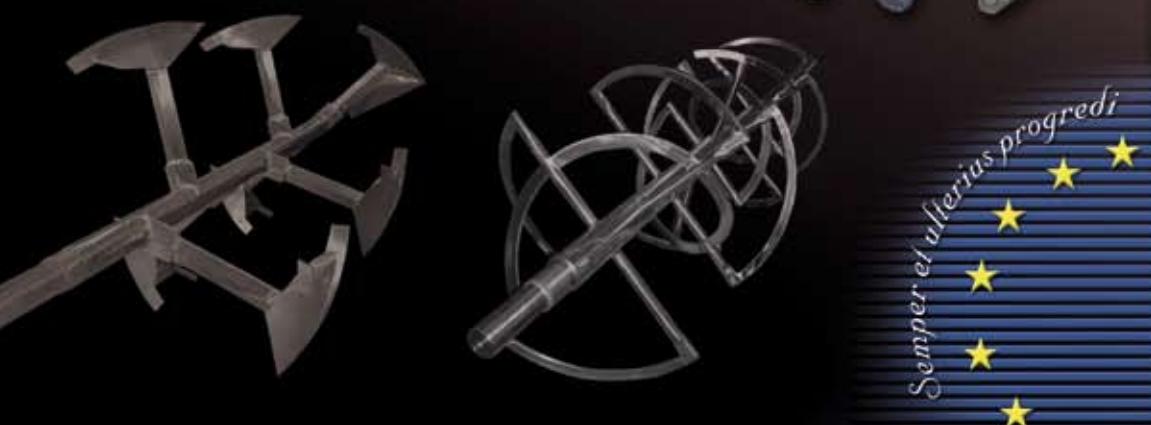
MIXING DIVISION

CM / 07

GB ATEX RANGE OF PRODUCTS IS AVAILABLE
D ATEX PRODUKTE SIND VERFÜGBAR
F GAMME PRODUITS ATEX DISPONIBLE
E ESTAN DISPONIBLE PRODUCTOS ATEX
I DISPONIBILE GAMMA PRODOTTI ATEX



MXA MXB MXH
MXC MXD MXK
MXN





PHARMACEUTICAL / COSMETICS
PHARMA / KOSMETIK INDUSTRIE
PHARMACEUTIQUES / COSMETIQUE
FARMACEUTICO / COSMÉTICA
FARMACEUTICA / COSMETICA



FOOD
NAHRUNGSMITTELIN
ALIMENTAIRES
ALIMENTACIÓN
ALIMENTARE

GB

MIXING WITH THE RIGHT COMPANY

In addition to Patented solutions, all designed and manufactured with the highest quality at a good price, the customer who purchases MIX products also purchases a wealth of products along with Technical Support, Experience, and Assistance. In simple words MIX means: Creativity in design - Quality in manufacture - Certainty in the process.



FEEDSTUFF
KRAFTFUTTERINDUSTRIE
ALIMENTS DU BETAUT
PIENSOS
MANGIMISTICA



INDUSTRY
INDUSTRIE
INDUSTRIELLES
INDUSTRIAL
INDUSTRIA



F

MELANGER AVEC LA BONNE SOCIETE

Le client qui achète les produits MIX, achète la Technologie - l'Expérience - l'Assistance mais aussi les solutions protégées par des brevets industriels, donc, d'incontestables avantages Techniques - Economiques - et de Prestige. MIX c'est la Créativité dans le projet, la Qualité dans la fabrication, et la Performance sur le process.

I

MESCOLARE CON LA GIUSTA SOCIETA'

Il cliente che acquisisce prodotti MIX acquista Tecnologia - Esperienza - Assistenza, nonché soluzioni protette da brevetti industriali con inconfondibili vantaggi Tecnici - Economici - Prestigio. MIX è Creatività nel progetto, Qualità nella costruzione, certezza nel processo.





INDUSTRIE



**CHEMICAL/PLASTIC
CHEMISCHE / KUNSTSTOFF INDUSTRIE
CHIMIQUES / PLASTIQUE
QUÍMICO / PLÁSTICO
CHIMICA/PLASTICA**

D

MISCHEN MIT DER RICHTIGEN FIRMA

Beim Kauf eines MIX Produktes, erwirbt der Kunde gleichzeitig TECHNOLGIE - ERFAHRUNG - KUNDENDIENST. Unsere Lösungen sind durch industrielle Patente geschützt. Das bedeutet unwiderlegbaren TECHNISCHEN - WIRTSCHAFTLICHEN Vorteilen für den Kunden. Kurz gesagt, MIX steht für Schaffenskraft in der Planung und Qualität der Erzeugnisse, Sicherheit der Verfahren.



**BUILDING
BAUWESENINDUSTRIE
CONSTRUCTIONS
CONSTRUCCIÓN
COSTRUZIONI**



E

MEZCLAR CON LA SOCIEDAD JUSTA

El cliente que adquiere productos MIX, adquiere Tecnología - Experiencia - Asistencia y soluciones protegidos por patentes industriales con irrefutables beneficios técnicos y económicos. MIX es creatividad en el proyecto calidad en la construcción y certeza en el proceso.



**LABORATORY
LABOR
LABORATOIRES
LABORATORIO
LABORATORIO**

**ECOLOGY
UMWELTECHNIK
ÉCOLOGIE
ECOLÓGICO
ECOLOGIA**



**PRESENTATION
VORSTELLUNG
PRESENTATION
PRESENTACIÓN
PRESENTAZIONE**

GB

Due to an increasing need in the market place for a perfect process with controlled and repetitive quality using new and already known products, MIX have continuously invested in the design and construction program of the following new equipments: Mixers, Granulators, Reactors and Stirred Bunkers. The products within this range are all manufactured in accordance to the individual process required in both batch and continuous operations with a variety of rotor options including Ploughshare, MIX Paddle, four-screw Ribbon. A wealth of experience ensures that MIX Engineers select for each process the correct technical, productive and economic solution to suit the individual industry. This includes Food, Chemical/Cosmetic, Building, Ecology, Industry, Pilot Machines/Laboratory and Animal Feed. The MIX machines are designed for a volumetric capacity from 2,6 litres to 38 litres for the laboratory machines and from 95 to 13,000 litres for the industrial machines, with a geometric progression (UNI 2017 Series R40 Renard). On special request, volumetric capacities until 26,000 litres are available. Each machine is tested and certified according to 98/37/EC. Construction materials more often used include: Carbon Steel, Wear resistant material, AISI 304, AISI 316 and AISI 316 Ti. What separates MIX SRL's mixers from the others is their exclusive planning and their manufacture depending on the process.

D

Die Notwendigkeit, leistungsfähige Verfahren mit guter Qualität zu haben, um den verschiedenen Anforderungen des Markts sowohl mit neuen Produkten als auch mit schon bestehenden Produkten nachkommen zu können, hat die Firma MIX verschiedene Typen von Mischern im Fertigungsprogramm: Mischer, Granulierungsmischer, Reaktoren, Homogenisierungssilo. Diese Maschine werden gemäss den verschiedenen Anforderungen der kontinuierlichen oder nicht kontinuierlichen Verfahren hergestellt, unter Verwendung verschiedener Rotoren: Pflugschar, MIX Paddel, vierflügelige Schraube und verschiedenen Optionen.

Die MIX Techniker überprüfen, auf Grund einer langjährigen Erfahrung, fuer jedes Verfahren die geeignete Maschine mit konkurrenzfähigem Preis/guter Qualität für die verschiedenen Bereiche: Nahrungsmittel -Chemie/ Kosmetik - Bau - Umwelttechnik - Industrie - Labor/Steuermaschine - Tierfutter.

Volumetrischen Fassungsvermögen: von 2,8 bis 38 Liters für Labormischer, und von 95 bis 13000 Liters für Industriemischer. Alle Mischer werden gemäss UNI 2017 Serie R40 Renard geliefert. Auf Anfrage kann man ein Fassungsvermögen bis 26000 l erreichen. Die Konstruktion ist nach 98/37/EG geprüft. Die verwendeten Werkstoffe sind: Normalstahl, verschleissfeste Material, Edelstahl 1.4301 - 1.4401 - 1.4571. Die MIX Mischer unterscheiden sich für ihre Exklusivprojekte und ihre zweckmässige Bau auf Grund des Verfahrens.

F

Pour satisfaire un marché de plus en plus exigeant, où la perfection des procédés de production, et la reproductibilité de la qualité sont désormais des facteurs incontournables. MIX a conçu une série d'appareils hauts de gamme: Mélangeurs, Granulateurs, Réacteurs et Silo agités, ces appareils sont construits selon les exigences spécifiques de chaque procédé, de la production, par lots ou en continu, et utilisent différents types de rotors: socs, pales, ruban à quatre hélices, et composants spécifiques sur demande. La grande expérience MIX, et sa parfaite maîtrise des techniques et des solutions pratiques exclusives, lui permettent d'analyser chaque type d'application, pour proposer la solution technique, productive et économique la plus équilibrée en fonction du secteur: Alimentaire - Chimique et Cosmétique - Bâtiment - Ecologie - Industrie - Laboratoires/Machines Pilotes - Aliments pour animaux. Les machines MIX ont une capacité volumétrique allant de 2,8 à 38 litres pour les machines de Laboratoire, de 95 à 13.000 litres pour celles industrielles selon une progression géométrique (UNI 2017 série R40 Renard). Des machines avec capacité volumétrique de 26000 litres peuvent être fournies sur demande. Ces produits sont testés et certifiés conformes à la norme européenne 98/37/CE. Les matériaux habituellement utilisés pour leur construction sont: acier au carbone, acier anti-usure, acier inox AISI 304 - AISI 316, AISI 316 Ti. Les machines MIX se caractérisent par leurs études exclusifs et leurs fabrications fonctionnelles au procédé.

E

La necesidad de procesos perfectos y con calidad controlada y repetitiva, en grado de satisfacer a las diversas exigencias del mercado sea con productos ya conocidos como innovadores, ha inducido a MIX a proyectar y proponer una gama de máquinas de diverso tipo: Mezcladores, Granuladores, Reactores, Mantenedores. Estas máquinas están construidas según las exigencias específicas de cada proceso en batch o en continuo con la utilización de diversos rotores: Rejas, Palas, Cinta, hélice helicoidal y con empleo de específicas opcionales. Los procesadores de MIX, con una elevada experiencia y poseedores de técnicas y verificaciones adaptadas, analizando para cada proceso la solución técnica/productiva/económica más equilibrada para los distintos sectores aplicados: Alimentario - Químico/Cosmético - Construcción - Ecología - Industria - Laboratorio/Máquina Piloto - Fábrica de piensos.

Las máquinas MIX son proyectadas para una capacidad volumétrica de 2,8 a 38 litros para las maquinas piloto y de 95 a 13000 litros para las máquinas industriales, siguiendo una progresión geométrica (UNI 2017 serie R40 Renard). A petición la capacidad volumétrica hasta los 26000 litros. Producto legalizado y certificado según la norma Europea 98/37/CE. Los materiales de construcción normalmente empleados son: acero al carbonio, acero antidesgaste, acero inoxidable AISI 304 - AISI 316 - AISI 316 Ti. Las maquinas MIX se caracterizan por sus proyectos exclusivos y por sus construcciones funcionales al proceso.

La necessità di processi perfetti e con Qualità controllata e ripetitiva, in grado di soddisfare le diverse esigenze di mercato sia con prodotti già conosciuti che innovativi, ha indotto la MIX a progettare e proporre una gamma di macchine di diverso tipo: Mescolatori, Granulatori, Reattori, Sostatori. Queste macchine sono costruite secondo le esigenze specifiche di ogni processo in batch o in continuo con l'utilizzo di diversi rotori: Vomere, Palamix, Nastro quadripleco e con l'impiego di specifici componenti opzionali. I processisti MIX, detentori di una elevata esperienza e depositari di tecniche e riscontri applicativi, analizzano per ogni processo la soluzione tecnica/productiva/economica più equilibrata per i vari settori applicativi: Alimentare - Chimico/Cosmetico - Costruzioni - Ecologia - Industria - Laboratorio/Macchine Pilota - Mangimistico.

Le macchine MIX sono progettate per capacità volumetriche da 2,8 a 38 litri per le macchine da Laboratorio e da 95 a 13.000 litri per quelle industriali, seguendo una progressione geometrica (UNI 2017 serie R40 Renard). A richiesta capacità volumetriche fino a 26000 litri. Prodotto testato e certificato a norma Europea 98/37/CE. I materiali di costruzione comunemente impiegati sono: acciaio al carbonio, acciaio antiusura, acciaio inox AISI 304 - AISI 316 - AISI 316 Ti. I mescolatori MIX si contraddistinguono per il loro progetto esclusivo e la loro costruzione funzionale al processo.



**FOOD
NÄHRUNGSMITTELINDUSTRIE
ALIMENTAIRES
ALIMENTACIÓN
ALIMENTARE**



**CHEMICAL/PLASTIC
CHEMISCHE / KUNSTSTOFF INDUSTRIE
CHIMIQUES / PLASTIQUE
QUÍMICO / PLÁSTICO
CHIMICA/PLASTICA**



**BUILDING
BAUWESENINDUSTRIE
CONSTRUCTIONS
CONSTRUCCIÓN
COSTRUZIONI**



**ECOLOGY
UMWELTTECHNIK
ÉCOLOGIE
ECOLÓGICO
ECOLOGIA**



**INDUSTRY
INDUSTRIE
INDUSTRIELLES
INDUSTRIAL
INDUSTRIA**



**LABORATORY
LABOR
LABORATOIRES
LABORATORIO
LABORATORIO**



**FEEDSTUFF
KRAFTFUTTERINDUSTRIE
ALIMENTS DU BÉTAIL
PIENSOS
MANGIMISTICA**



**PHARMACEUTICAL / COSMETICS
PHARMA / KOSMETIK INDUSTRIE
PHARMACEUTIQUES / COSMETIQUE
FARMACEUTICO / COSMÉTICA
FARMACEUTICA / COSMETICA**



This is the ideal machine for the mixing of powdered products/granules/fibres and pasta type products with the availability of liquid addition. MIX technology guarantees a perfect mix during the process phase, correct product discharge and a perfect seal arrangement at the discharge point.

Die Maschine ist geeignet, um pulverförmige/körnige/faserige Produkte mit eventueller Flüssigkeitseinspritzung zu mischen. Firma MIX ist in der Lage, eine perfekte Mischung, den besten Auslauf und eine mängelfreie Dichtung der Auslauföffnung fuer Stäube, Pasten, Flüssigkeiten zu gewährleisten.

Appareil conçu pour le mélange de poudres/granulés/fibres et pâtes avec utilisation éventuelle de liquides. La technologie MIX garantit un mélange de haute qualité, une évacuation optimale et la parfaite étanchéité de la bouche de déchargeement pour poudres, pâtes et liquides.

Máquina idónea para mezclar productos en polvo/gránulos/fibras/pastas con la posibilidad de introducir líquidos. La tecnología MIX garantiza en la fase de proceso una mezcla perfecta, un óptimo vaciado, con una estanqueidad perfecta de la boca de descarga para polvo, pastas y líquidos.

Macchina idonea a mescolare prodotti in polvere/granuli/fibre/paste con eventuale immissione di liquidi. La tecnologia MIX garantisce nella fase di processo una mescolazione perfetta, un ottimo svuotamento, nonché una tenuta perfetta della bocca di scarico per polveri, paste e liquidi.

**Mixer
Mischer
Mélangeur
Mezclador
Mescolatore**



Granulator Granulierungsmischer Granulateur Granulador Granulatore

The granulator is ideal for turning pre mixed powders such as those deposited from the mixer above, using advanced technology and the addition of a little liquid, into granules in accordance with pre determined dimensions. It is also possible to dry the product during this operation within the granulator.

Die Maschine ist geeignet, um die pulverförmige Partikel in körnerförmige Partikel zu verwandeln, die in dem Granulierungsmischer gemischt wurden. Flüssigkeiten können eingespritzt werden und der Mischer ist mit moderner Technologie hergestellt. Die Körner können mit den notwendigen Abmessungen hergestellt werden und können auch im Mischer getrocknet werden.



Appareil à l'avant-garde technologique, conçu pour transformer en grain les particules de poudre précédemment mélangées dans le granulateur, et humectées de liquides. Les grains ainsi obtenus ont la granulométrie désirée, et peuvent éventuellement être séchés dans l'appareil.

Máquina idónea para transformar en gránulos las partículas de polvo, precedentemente del mismo granulador, con introducción de líquidos y con una construcción tecnológicamente avanzada. Los gránulos se obtienen según las dimensiones solicitadas y con la posibilidad de secado en la máquina.

Macchina idonea a trasformare in granuli le particelle in polvere, precedentemente mescolate dallo stesso granulatore, con immissione di liquidi e con una costruzione tecnologicamente avanzata. I granuli sono ottenuti secondo la dimensione richiesta ed eventualmente essiccati in macchina.

The reactor is used for mixing process/chemical physical reactions under vacuum or pressure conditions with the aid of either an external heating or cooling jacket. By utilizing the most advanced technology available in the manufacture of the machines components even the most arduous of requests can be catered for.

Die Maschine ist geeignet für Mischungsverfahren/chemische und physische Reaktionen beim Überdruck/Unterdruck, mit Mantel, um das Produkt zu kühlen oder warmen. Da man Komponenten mit hoher Qualität verwendet, kann man allen Aufforderungen der Kunden nachkommen.

Appareil conçu pour le mélange avec réaction chimique/physique sous vide ou en pression, utilisant un échangeur de chaleur pour le refroidissement et le réchauffement du produit. L'utilisation de composants à l'avant-garde technologique, permet de satisfaire les exigences les plus pointues.

Máquina idónea para procesos de mezclas/reacciones química/física en vacío o presión, con cambiador térmico para enfriar ó calentar el producto. La utilización de componentes tecnológicamente avanzados satisface las máximas exigencias.

Macchina idonea per processi di mescolazione/reazioni chimiche/fisiche in vuoto o pressione, con scambiatore termico per raffreddare o riscaldare il prodotto. L'utilizzo di componenti tecnologicamente avanzati soddisfa le esigenze più spinte.

**Reactor/Dryier
Reaktor/Trockner
Réacteur/Sécheurs
Reactor/Desecador
Reattore/Essiccatore**



Stirred Bunker Homogenisierungssilo Silo agité Mantenedor Sostatore

This machine is required during a lengthy discharge phase in order to keep the product homogeneous thus preventing a reduction in the mixed product quality. This equipment can be used as a mixer where batches of similar products are used.

Die Maschine ist geeignet, um die Homogenität des Produktes bei langem Auslaufverfahren zu halten, und eine Verminderung in der Qualität des Produktes zu vermeiden. Für einige Verfahren ist es möglich, einen solchen Mischer zu verwenden, wenn man ähnliche Produkte mischen will.

Appareil conçu pour préserver l'homogénéité du produit mélangé, en évitant le démélange des différents constituants, lorsque les temps d'attente sont longs avant l'utilisation. Cet appareil peut également être utilisé comme mélangeur pour obtenir des lots uniformes avec des produits similaires.

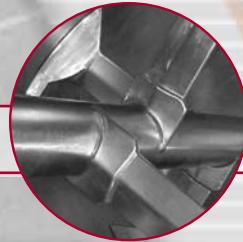
Máquina idónea para preservar la homogeneidad del producto en presencia de largas fases de vaciado evitando la desmezclación. Para algunos procesos es posible utilizar esta máquina como mezcladora para conformar con productos similares.

Macchina idonea a preservare l'omogeneità del prodotto in presenza di lunghe fasi di svuotamento evitando la demiscelazione. Per alcuni processi è possibile utilizzare questa macchina come mescolatore per uniformare batch con prodotti simili.



CONTINUOUS MIXER
DAUERBETRIBMISCHER
MELANGEUR EN CONTINU
MEZCLADOR EN CONTINUO
MESCOLATORE IN CONTINUO

MXA, MXB



Round discharge.

Runde Auslauföffnung.

Bouche de décharge ronde.

Boca de descarga redonda.

Scarico cilindrico.

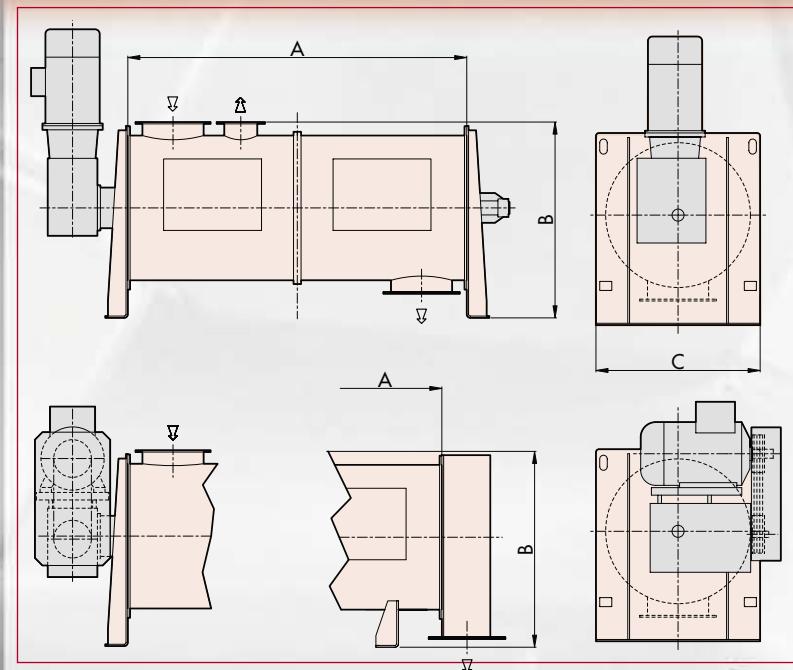
Frontal Discharge.

Fördere Auslauföffnung.

Bouche de décharge frontal.

Boca de descarga frontal.

Scarico frontale.



DIMENSIONS
DIMENSIONEN
DIMENSIONES
MEDIDAS
DIMENSIONI

GB On request it is possible to supply mixers with many product inlets.

D Nach Anfrage können Mischer mit mehrere Einlauföffnungen geliefert werden.

F Sur demande, la fourniture des machines avec plusieurs bouches de remplissage produit est possible.

E A petición se pueden suministrar maquinas con muchas bocas de carga del producto.

I Su richiesta è disponibile la fornitura di macchine con più bocche di carico prodotto.

TYPE TYP TYPE TIPO TIPO	Useful work capacity in liters Nutzinhalt in Liter Capacité utile de travail en litres Carga útil en litros Capacità di carico in litri		A	B	C
	Minimum Minimum Minime Mínima Minima	Maximum Maximum Maximale Máximo Massima			
MX.0075	27	41	750	580	510
MX.0150	52	79	1250	580	510
MX.0300	106	159	1750	665	590
MX.0420	161	242	1500	845	770
MX.0600	215	323	2000	845	770
MX.0850	294	442	1750	1015	930
MX.1200	421	631	2500	1015	930
MX.1700	544	816	2250	1200	1090
MX.2400	846	1269	3500	1200	1090
MX.3400	1074	1611	2500	1530	1450
MX.4800	1503	2255	3500	1530	1450
MX.7000	2345	3518	3500	1850	1780
MX.9500	3378	5067	3500	2210	2100
MX.H130	4342	6514	4500	2210	2100



GB

PROCESS	In continuous: it is necessary to feed the mixer with an ponderal filling system. We can use this mixer for the following industries: FOOD, CHEMICAL, BUILDING, ECOLOGY, INDUSTRY, PILOT MACHINE/LABORATORY, ANIMAL FEED, PHARMACEUTICAL and COSMETIC INDUSTRIES.
MIXER WALL	Horizontal with round design, with vertical cylindrical discharge door.
ROTOR SHAFT	Single-shaft.
OPERATION PRINCIPLE	Mechanical centrifuge fluidification of the products.
FEATURES	Exclusive planning and manufacture depending on the process.
MXA MIXER	Continuous mixing process with ploughshares.
MXB MIXER	Continuous granulating process with ploughshares.
MXH MIXER	Continuous mixing process with Mix Paddles.

MIX mixers work without pollution, with easy cleaning and maintenance. Our customer buys TECHNOLOGY - EXPERIENCE - ASSISTANCE - with REAL TECHNICAL AND ECONOMIC advantages. Moreover our mixers are fast and they can guarantee the same mixing quality in course of time.

D

PRODUKTIONSPROZESS	Kontinuierlicher Mischer, der mit einem Gewichtsbe Füllungssystem zugeführt werden sollte. Benutzbar bei den nachstehenden Branchen: NAHRUNGSMITTEL, CHEMIE, BAUWESEN, UMWELTTECHNIK, INDUSTRIE, LABOR, KRAFTFUTTER, PHARMAZIE/KOSMETIK.
MISCHKAMMER	Horizontal rund, mit senkrechter runder Auslanöffnung.
ROTORWELLE	1-Wellenrotor.
FUNKTIONSPRINZIP	Dreidimensionale mechanische Luftauflockerung, damit die verschiedenen Produkte geschleudert werden.
EIGENSCHAFTEN	Exklusivprojekt und zweckmaessge Bau auf Grund des Verfahrens
MISCHER MXA	Kontinuierlicher Pflugsharmischer.
MISCHER MXB	Kontinuierlicher Pflugsharmischgranulator.
MISCHER MXH	Kontinuierlicher MIX-Schaufelmischer.

Die MIX Mischer arbeiten umweltfreundlich und sind leicht zu reinigen und zu warten. Beim Kauf eines MIX Mischers erwirbt der Kunde gleichzeitig TECHNOLOGIE - ERFAHRUNG - KUNDENDIENST - mit deutlichen und bestimmten TECHNISCHEN - WIRTSCHAFTLICHEN Vorteilen.

F

PROCESS	Process continu: le mélangeur doit être alimenté avec un système de remplissage précis, en continu pondéral et/ou volumétrique pour les secteurs: ALIMENTAIRE, CHIMIQUE, BÂTIMENT, ECOLOGIE, INDUSTRIE, LABORATOIRES/MACHINES PILOTES, ALIMENTS DU BETAUT POUR ANIMAUX, INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE.
CHAMBRE DE MÉLANGE	Ronde horizontal, avec bouche de vidange cylindrique verticale.
ARBRE DE ROTOR	Monoarbre.
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	Fluidification mécanique tridimensionnelle des produits.
CARACTÉRISTIQUES	Etude exclusif et fabrication fonctionnel selon le process.
MÉLANGEUR MXA	Process de mélange en continu avec socs.
MÉLANGEUR MXB	Process de granulation en continu avec socs.
MÉLANGEUR MXH	Process de mélange en continu avec pales Mix.

Les mélangeurs MIX sont précis, rapides, répétitifs dans le processus, ils ne sont pas polluants et ont un nettoyage et une maintenance facile: le client qui achète un produit MIX, achète la TECHNOLOGIE – l'EXPERIENCE – l'ASSISTANCE - et le PRESTIGE avec d'évidents avantages techniques et économiques.

E

PROCESO PRODUCTIVO	En continuo, alimentado con un preciso sistema de cargo continuo, ponderal y/o volumetrico, en los diferentes sectores ALIMENTACIÓN - QUÍMICO - CONSTRUCCIÓN - ECOLÓGICO - INDUSTRIAL - LABORATORIO - PIENSOS - FARMACÉUTICO / COSMETICA.
CÁMARA DE MEZCLA	Horizontal redonda, con boca de descarga redonda vertical.
EJE DEL ROTOR	Monojeje.
FUNCIONAMIENTO	Fluidificación mecánica tridimensional de los productos.
CARACTERÍSTICAS	Proyectos exclusivos y construcciones funcionales al proceso.
MEZCLADOR MXA	Proceso de mezcla en continuo con rejilla.
MEZCLADOR MXB	Granuladores en continuo con rejilla.
MEZCLADOR MXH	Proceso de mezcla en continuo con paletas PALAMIX.

Las maquinas MIX trabajan sin impacto ambiental. Son de facil limpieza y facil mantenimiento: el cliente que adquiere productos MIX adquiere TECNOLOGIA - EXPERIENCIA - ASISTENCIA con inconfundibles VENTAJAS TECNICAS - ECONOMICAS - PRESTIGIO.

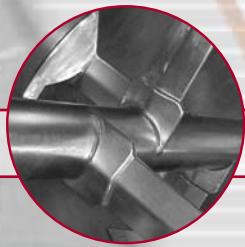
I

PROCESSO PRODUTTIVO	In continuo, da alimentare con un preciso sistema di carico continuo, ponderale e/o volumetrico, per le sezioni ALIMENTARE - CHIMICA - COSTRUZIONI - ECOLOGIA - INDUSTRIA - LABORATORIO - MANGIMISTICA - FARMACEUTICA / COSMETICA.
CAMERA MESCOLAZIONE	Orizzontale tonda, con bocca scarico verticale tonda.
ALBERO ROTORE	Monoalbero.
PRINCIPIO FUNZIONAMENTO	Fluidificazione meccanica tridimensionale vorticosa dei vari prodotti.
PECULIARITA'	Progetto esclusivo e costruzione funzionale al processo.
MESCOLATORE MXA	Processo di mescolazione in continuo con aspi a vomere.
MESCOLATORE MXB	Processo di granulazione in continuo con aspi a vomere.
MESCOLATORE MXH	Processo di mescolazione in continuo con aspi PALAMIX.

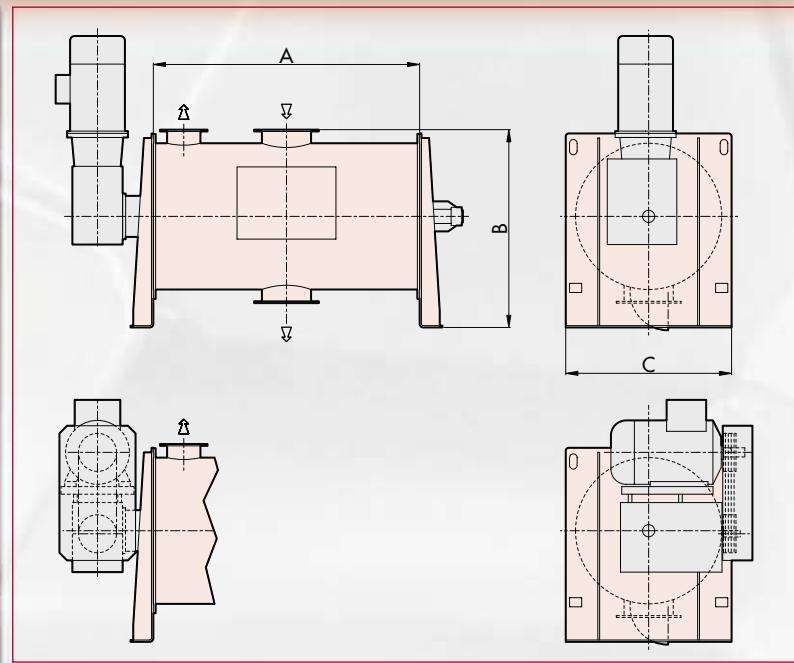
I mescolatori MIX, precisi, veloci e ripetitivi nel processo, lavorano senza impatto ambientale, sono di agevole pulizia e di facile manutenzione: il cliente che acquista il prodotto MIX acquista TECNOLOGIA – ESPERIENZA – ASSISTENZA, e con inconfondibili vantaggi TECNICI – ECONOMICI, PRESTIGIO.

BATCH MIXER
CHARGENMISCHER
MELANGEUR PAR LOTS
MEZCLADOR EN BATCH
MESCOLATORE IN BATCH

MXC, MXD



Round discharge.
Runde Auslauföffnung.
Bouche de décharge ronde.
Boca de descarga redonda.
Scarico cilindrico.



DIMENSIONS
DIMENSIONEN
DIMENSIONS
MEDIDAS
DIMENSIONI

GB On request it is possible to supply mixers with many product inlets.

D Nach Anfrage können Mischer mit mehrere Einlauföffnungen geliefert werden.

F Sur demande, la fourniture des machines avec plusieurs bouches de remplissage produit est possible.

E A petición se pueden suministrar maquinas con muchas bocas de carga del producto.

I Su richiesta è disponibile la fornitura di macchine con più bocche di carico prodotto.

TYPE TYP TYPE TIPO TIPO	Useful work capacity in liters Nutzinhalt in Liter Capacité utile de travail en litres Carga útil en litros Capacità di carico in litri		A	B	C
	Minimum Minimum Minime Mínima Minima	Maximum Maximum Maximale Máximo Massima			
MX.0075	9	65	750	710	510
MX.0150	18	125	1000	790	590
MX.0300	32	220	1000	950	770
MX.0420	48	330	1500	950	770
MX.0600	63	430	1250	1115	930
MX.0850	88	600	1750	1115	930
MX.1200	127	850	1750	1300	1090
MX.1700	160	1100	2250	1300	1090
MX.2400	260	1750	2000	1660	1450
MX.3400	320	2200	2500	1660	1450
MX.4800	500	3400	2500	1990	1780
MX.6700	650	4500	2250	2420	2100
MX.7000	700	4800	3500	1990	1780
MX.9500	1000	7000	3500	2420	2100
MX.H130	1300	9000	4500	2420	2100



GB

PROCESS	Batch process. We can use this mixer for the following industries: FOOD, CHEMICAL, BUILDING, ECOLOGY, INDUSTRY, PILOT MACHINE/LABORATORY, ANIMAL FEED, PHARMACEUTICAL and COSMETIC INDUSTRIES.
MIXER WALL	Horizontal with round design, with vertical cylindrical discharge door.
ROTOR SHAFT	Single-shaft.
OPERATION PRINCIPLE	Mechanical centrifuge fluidification of the products.
FEATURES	Exclusive planning and manufacture depending on the process.
MXC MIXER	Batch mixing process with ploughshares.
MDX MIXER	Batch granulating process with ploughshares.
MXK MIXER	Batch mixing process with Mix Paddles.

MIX mixers work without pollution, with easy cleaning and maintenance. Our customer buys TECHNOLOGY - EXPERIENCE - ASSISTANCE - with REAL TECHNICAL AND ECONOMIC advantages. Moreover our mixers are fast and they can guarantee the same mixing quality in course of time.

D

PRODUKTIONSPROZESS	Chargenverfahren. Benutzbar bei den nachstehenden Branchen: NAHRUNGSMITTEL, CHEMIE, BAUWESEN, UMWELTECHNIK, INDUSTRIE, LABOR, KRAFTFUTTER, PHARMAZIE/KOSMETIK.
MISCHKAMMER	Horizontal rund, mit senkrechter runder Auslanöffnung.
ROTORWELLE	1-Wellenmotor.
FUNKTIONSPRINZIP	Dreidimensionale mechanische Luftauflockerung, damit die verschiedenen Produkte geschleudert werden.
EIGENSCHAFTEN	Exklusivprojekt und zweckmaessige Bau auf Grund des Verfahrens.
MISCHER MXC	Chargenflugscharmischer.
MISCHER MDX	Chargenflugscharmischgranulator.
MISCHER MXK	Chargen-, MIX-Schaufelmischer.

Die MIX Mischer arbeiten umweltfreundlich und sind leicht zu reinigen und zu warten. Beim Kauf eines MIX Mischers erwirbt der Kunde gleichzeitig TECHNOLOGIE - ERFAHRUNG - KUNDENDIENST - mit deutlichen und bestimmten TECHNISCHEN – WIRTSCHAFTLICHEN Vorteilen.

F

PROCESSUS PRODUCTIF	Par lots, pour les secteurs ALIMENTAIRE, CHIMIQUE, BÂTIMENT, ECOLOGIE, INDUSTRIE, LABORATOIRES/MACHINES PILOTES, ALIMENTS DU RETAIL, INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE.
CHAMBRE DE MÉLANGE	Rond horizontal, avec bouche de vidange cylindrique vertical.
ARBRE DE ROTOR	Monoarbre.
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	Fluidification mécanique tridimensionnelle des produits.
CARACTÉRISTIQUES	Etude exclusif et fabrication fonctionnel selon le process.
MÉLANGEUR MXC	Processus de mélange par lots avec socs.
MÉLANGEUR MDX	Processus de granulation par lots avec socs.
MÉLANGEUR MXK	Processus de mélange par lots avec pales MIX.

Les mélangeurs MIX sont précis, rapides, répétitifs dans le processus, ne sont pas polluants et sont de facile nettoyage et maintenance : le client qui achète un produit MIX, achète TECHNOLOGIE – EXPERIENCE – ASSISTANCE – PRESTIGE avec des évidents avantages techniques et économiques.

E

PROCESO PRODUCTIVO	En batch, en los diferentes sectores ALIMENTACIÓN - QUÍMICO - CONSTRUCCIÓN - ECOLÓGICO - INDUSTRIAL - LABORATORIO - PIENOS - FARMACEUTICO / COSMETICA.
CÁMARA DE MEZCLA	Horizontal redonda, con boca de descarga redonda vertical.
EJE DEL ROTOR	Monoeje.
FUNCIONAMIENTO	Fluidificación mecánica tridimensional centrífuga vorticoso de los productos.
CARACTERÍSTICAS	Proyectos exclusivos y construcciones funcionales al proceso.
MEZCLADOR MXC	Proceso de mezcla en batch con rejilla.
MEZCLADOR MDX	Granuladores en batch con rejilla.
MEZCLADOR MXK	Proceso de mezcla en batch con paletas PALAMIX.

Las maquinas MIX trabajan sin impacto ambiental. Son de facil limpieza y facil mantenimiento: el cliente que adquiere productos MIX adquiere TECNOLOGIA - EXPERIENCIA - ASISTENCIA con inconfundibles VENTAJAS TECNICAS – ECONOMICAS - PRESTIGIO.

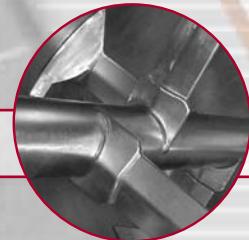
I

PROCESSO PRODUTTIVO	A cariche, per le sezioni ALIMENTARE, CHIMICA, COSTRUZIONI, ECOLOGIA, INDUSTRIA, LABORATORIO, MANGIMISTICA, FARMACEUTICA/COSMETICA.
CAMERA MESCOLAZIONE	Orizzontale tonda, con bocca scarico verticale tonda.
ALBERO ROTORE	Monoalbero.
PRINCIPIO FUNZIONAMENTO	Fluidificazione meccanica tridimensionale centrifuga vorticoso dei vari prodotti.
PECULIARITA'	Progetto esclusivo e costruzione funzionale al processo.
MESCOLATORE MXC	Processo di mescolazione a cariche con aspi a vomere.
MESCOLATORE MDX	Processo di granulazione a cariche con aspi a vomere.
MESCOLATORE MXK	Processo di mescolazione a cariche con aspi PALAMIX.

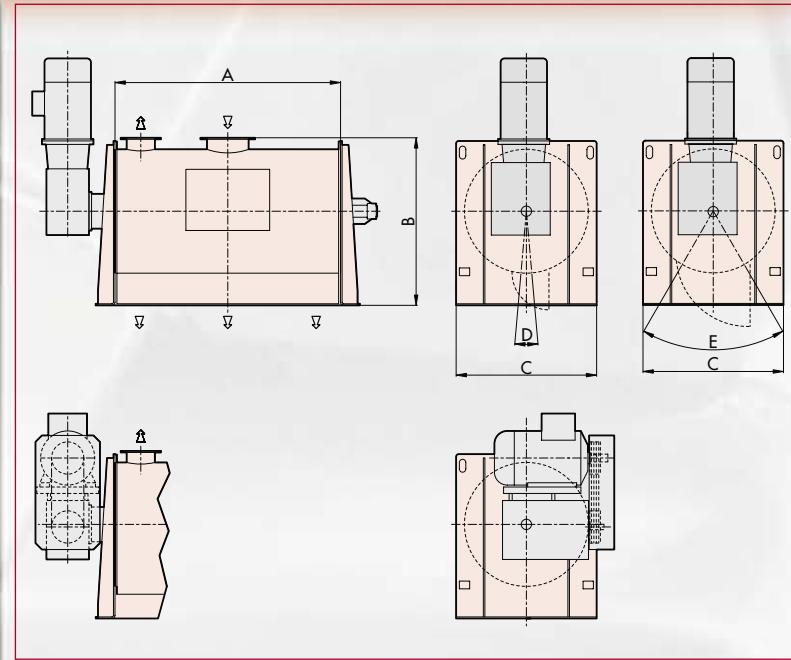
I mescolatori MIX lavorano senza impatto ambientale, sono di agevole pulizia e di facile manutenzione: il cliente che acquista il prodotto MIX acquista TECNOLOGIA - ESPERIENZA - ASSISTENZA, e con inconfondibili vantaggi TECNICI - ECONOMICI, PRESTIGIO.

BATCH MIXER
CHARGENMISCHER
MELANGEUR PAR LOTS
MEZCLADOR EN BATCH
MESCOLATORE IN BATCH

MXC, MXD



Bomb door for all the length of the mixer body with different sizes.
Auslauroeffnung fuer die ganze Laenge des Mischers mit verschiedenen Abmessungen.
Bouche de decharge pour toute la longueur de la chambre de mélange avec différentes tailles.
Boca de descarga en toda la longitud de la cámara de mezcla con diferentes medidas.
Bocca scarico totale / Bocca scarico integrale.



DIMENSIONS
DIMENSIONEN
DIMENSIONS
MEDIDAS
DIMENSIONI

GB On request it is possible to supply mixers with many product inlets.

D Nach Anfrage können Mischer mit mehrere Einlauföffnungen geliefert werden.

F Sur demande, la fourniture des machines avec plusieurs bouches de remplissage produit est possible.

E A petición se pueden suministrar maquinas con muchas bocas de carga del producto.

I Su richiesta è disponibile la fornitura di macchine con più bocche di carico prodotto.

TYPE TYP TYPE TIPO TIPO	Useful work capacity in liters Nutzhinhalt in Liter Capacité utile de travail en litres Carga útil en litros Capacità di carico in litri		A	B	C	D	E
	Minimum Minimum Minime Mínima Minima	Maximum Maximum Maximale Máximo Massima					
MX.0075	9	65	750	580	510		
MX.0150	18	125	1000	665	590		
MX.0300	32	220	1000	845	770		
MX.0420	48	330	1500	845	770		
MX.0600	63	430	1250	1015	930		
MX.0850	88	600	1750	1015	930		
MX.1200	127	850	1750	1200	1090		
MX.1700	160	1100	2250	1200	1090		
MX.2400	260	1750	2000	1530	1450		
MX.3400	320	2200	2500	1530	1450		
MX.4800	500	3400	2500	1850	1780		
MX.6700	650	4500	2250	2210	2100		
MX.7000	700	4800	3500	1850	1780		
MX.9500	1000	7000	3500	2210	2100		
MX.H130	1300	9000	4500	2210	2100		

SMALL BOMB DOOR/KLEINE AUSLAUFOEFFNUNG
SCARICO TOTALE

BIG BOMB DOOR/KOMPLETTE AUSLAUFOEFFNUNG/GRADE DESCARGA
SCARICO INTEGRALE



GB

PROCESS	Batch process. We can use this mixer for the following industries: FOOD, CHEMICAL, BUILDING, ECOLOGY, INDUSTRY, PILOT MACHINE/LABORATORY, ANIMAL FEED, PHARMACEUTICAL and COSMETIC INDUSTRIES.
MIXER WALL	Horizontal with round design. The discharge door is as long as the mixer wall with the availability of a bomb door in order to ease the downflow of the product.
ROTOR SHAFT	Single-shaft.
OPERATION PRINCIPLE	Mechanical centrifuge fluidification of the products.
FEATURES	Exclusive planning and manufacture depending on the process.
MXC MIXER	Batch mixing process with ploughshares.
MDX MIXER	Batch granulating process with ploughshares.
MXK MIXER	Batch mixing process with Mix Paddles.

MIX mixers work without pollution, with easy cleaning and maintenance. Our customer buys TECHNOLOGY - EXPERIENCE - ASSISTANCE - with REAL TECHNICAL AND ECONOMIC advantages. Moreover our mixers are fast and they can guarantee the same mixing quality in course of time.

D

PRODUKTIONSPROFÄHREN	Chargenverfahren. Benutzbar bei den nachstehenden Branchen: NAHRUNGSMITTEL, CHEMIE, BAUWESEN, UMWELTTECHNIK, INDUSTRIE, LABOR, KRAFTFUTTER, PHARMAZIE/KOSMETIC.
MISCHKAMMER	Horizontal rund, mit kleiner oder kompletter Auslauftöpfung für die ganze Länge der Mischkammer, um die Entleerung des Produktes und die Reinigung des Mischers zu erleichtern und um die Produktionsleistung zu steigern.
ROTORWELLE	1-Wellenrotor.
FUNKTIONSPRINZIP	Dreidimensionale mechanische Luftauflockerung, damit die verschiedenen Produkte geschleudert werden.
EIGENSCHAFTEN	Exklusivprojekt und zweckmaessige Bau auf Grund des Verfahrens.
MISCHER MXC	Chargenpflugscharmischer.
MISCHER MDX	Chargenpflugscharmischgranulator.
MISCHER MXK	Chargen-, MIX-Schaufelmischer.

Die MIX Mischer arbeiten umweltfreundlich und sind leicht zu reinigen und zu warten. Beim Kauf eines MIX Mischers erwirbt der Kunde gleichzeitig TECHNOLOGIE - ERFAHRUNG - KUNDENDIENST - mit deutlichen und bestimmten TECHNISCHEN - WIRTSCHAFTLICHEN Vorteilen.

F

PROCESSUS PRODUCTIF	Par lots, pour les secteurs ALIMENTAIRE, CHIMIQUE, BÂTIMENT, ECOLOGIE, INDUSTRIE, LABORATOIRES/MACHINES PILOTES, ALIMENTS POUR RETAIL, INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE.
CHAMBRE DE MELANGE	Ronde horizontal avec bouche de décharge de la même longueur que la chambre de mélange avec l'ouverture petite ou plus grande pour faciliter l'écoulement du produit, le nettoyage du mélangeur et intensifier les cycles de production.
ARBRE DE ROTOR	Monoarbre.
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	Fluidification mécanique tridimensionnelle des produits.
CARACTÉRISTIQUES	Etude exclusif et fabrication fonctionnel selon le process.
MÉLANGEUR MXC	Processus de mélange par lots avec socs.
MÉLANGEUR MDX	Processus de granulation par lots avec socs.
MÉLANGEUR MXK	Processus de mélange par lots avec pales MIX.

Les mélangeurs MIX sont précis, rapides, répétitifs dans le processus, ils ne sont pas polluants et sont de facile nettoyage et maintenance : le client qui achète un produit MIX, achète TECHNOLOGIE - EXPERIENCE - ASSISTANCE - PRESTIGE avec des évidents avantages techniques et économiques.

E

PROCESO PRODUCTIVO	En batch, en los diferentes sectores ALIMENTACIÓN - QUÍMICO - CONSTRUCCIÓN - ECOLÓGICO - INDUSTRIAL - LABORATORIO - PIENSOS - FARMACÉUTICO / COSMETICA.
CÁMARA DE MEZCLA	Horizontal tonda, con boca de descarga para toda la longitud de la cámara de mezcla con apertura pequeña o más grande, para facilitar el flujo del producto, la limpieza del mezclador e intensificar la producción.
EJE DEL ROTOR	Monoeje.
FUNCIONAMIENTO	Fluidificación mecánica tridimensional centrífuga vorticoso de los productos.
CARACTERÍSTICAS	Proyectos exclusivos y construcciones funcionales al proceso.
MEZCLADOR MXC	Proceso de mezcla en batch con rejilla.
MEZCLADOR MDX	Granuladores en batch con rejilla.
MEZCLADOR MXK	Proceso de mezcla en batch con paletas PALAMIX.

Las maquinas MIX trabajan sin impacto ambiental. Son de facil limpieza y facil mantenimiento: el cliente que adquiere productos MIX adquiere TECNOLOGIA - EXPERIENCIA - ASISTENCIA con inconfundibles VENTAJAS TECNICAS - ECONOMICAS - PRESTIGIO.

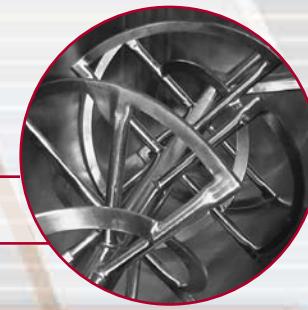
I

PROCESSO PRODUTTIVO	A cariche, per le sezioni ALIMENTARE, CHIMICA, COSTRUZIONI, ECOLOGIA, INDUSTRIA, LABORATORIO, MANGIMISTICA, FARMACEUTICA/COSMETICA.
CAMERA MESCOLAZIONE	Orizzontale tonda, con bocca di scarico per tutta la lunghezza della camera di mescolazione con apertura TOTALE o INTEGRALE, per favorire il deflusso del prodotto, la pulizia della macchina e intensificare i cicli produttivi.
ALBERO ROTORE	Monoalbero.
PRINCIPIO FUNZIONAMENTO	Fluidificazione meccanica tridimensionale centrifuga vorticoso dei vari prodotti.
PECULIARITA'	Progetto esclusivo e costruzione funzionale al processo.
MESCOLATORE MXC	Processo di mescolazione a cariche con aspi a vomere.
MESCOLATORE MDX	Processo di granulazione a cariche con aspi a vomere.
MESCOLATORE MXK	Processo di mescolazione a cariche con aspi PALAMIX.

I mescolatori MIX lavorano senza impatto ambientale, sono di agevole pulizia e di facile manutenzione: il cliente che acquista il prodotto MIX acquista TECNOLOGIA - ESPERIENZA - ASSISTENZA, e con inconfondibili vantaggi TECNICI - ECONOMICI, PRESTIGIO.

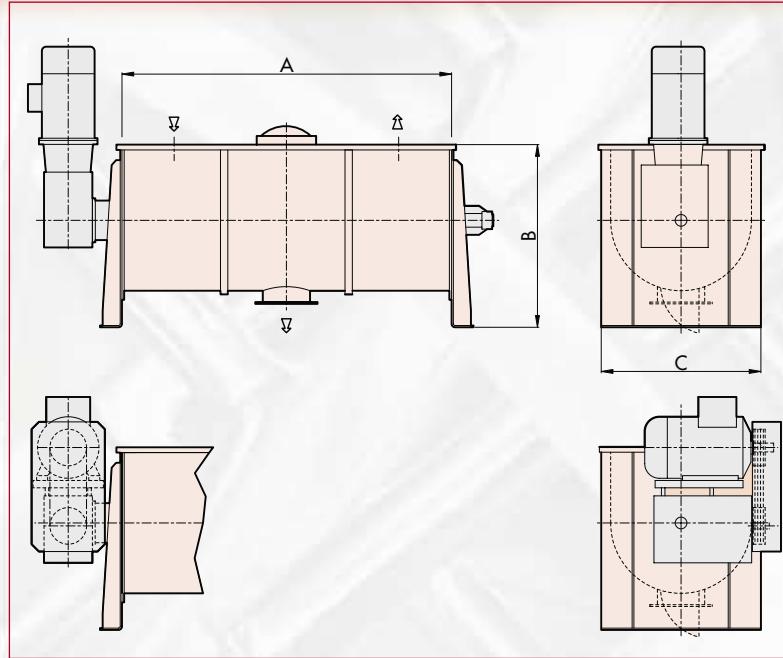
BATCH MIXER
CHARGENMISCHER
MELANGEUR PAR LOTS
MEZCLADOR EN BATCH
MESCOLATORE IN BATCH

MXN



Round discharge.
Runde Auslauföffnung.
Bouche de décharge ronde.
Boca de descarga redonda.
Scarico cilindrico.

Options: Bomb door for all the length of the mixer body with different sizes.
Optionen: Auslauföffnung fuer die ganze Laenge des Mischers mit verschiedenen Abmessungen.
Option: Bouche de décharge pour toute la longueur de la chambre de mélange avec différentes tailles.
Optional: Boca de descarga en toda la longitud de la cámara de mezcla con diferentes medidas.
Opzione: Bocca scarico totale o integrale.



DIMENSIONS
DIMENSIONEN
DIMENSIONS
MEDIDAS
DIMENSIONI

GB On request it is possible to supply mixers with many product inlets.

D Nach Anfrage können Mischer mit mehrere Einfüllöffnungen geliefert werden.

F Sur demande, la fourniture des machines avec plusieurs bouches de remplissage produit est possible.

E A petición se pueden suministrar maquinas con muchas bocas de carga del producto.

I Su richiesta è disponibile la fornitura di macchine con più bocche di carico prodotto.

TYPE TYP TYPE TIPO TIPO	Useful work capacity in liters Nutzhinhalt in Liter Capacité utile de travail en litres Carga útil en litros Capacità di carico in litri		A	B	C
	Minimum Minimum Minime Mínima Minima	Maximum Maximum Maximale Máximo Massima			
MXN0150	80	135	1000	730	540
MXN0300	150	260	1250	850	660
MXN0420	250	450	1400	930	740
MXN0600	310	550	1800	930	740
MXN0850	440	780	1400	1200	960
MXN1200	630	1120	2000	1200	960
MXN1700	900	1550	2800	1200	960
MXN2400	1260	2200	2500	1450	1170
MXN3400	1840	3200	2500	1630	1390
MXN4800	2560	4450	3500	1630	1390
MXN6700	3370	6000	3000	2100	1700
MXN9500	5130	9000	4500	2100	1700
MXNH130	6660	11550	4000	2600	2000



GB

PROCESS	Batch process. We can use this mixer for the following industries: FOOD, CHEMICAL, BUILDING, INDUSTRY, PILOT MACHINE/LABORATORY, ANIMAL FEED, PHARMACEUTICAL and COSMETIC INDUSTRIES.
MIXER WALL	Horizontal trough, with vertical cylindrical discharge door. Options: The discharge door is as long as the mixer wall with the availability of a bomb door in order to ease the downflow of the product.
ROTOR SHAFT	Single ribbon shaft with special tools design to get the mechanical fluidification of the different products.
OPERATION PRINCIPLE	Mechanical centrifuge fluidification of the products.
FEATURES	Exclusive design and manufacture tested and certified to 89 / 392-91 / 368-93 / 44-93 / 68 E.E.C. Components with MIX S.R.L. Italian patent or MIX S.R.L. Italian patent pending.
MXN MIXER	Batch mixing process with four-screws ribbon.

MIX mixers work without pollution, with easy cleaning and maintenance. Our customer buys TECHNOLOGY - EXPERIENCE - ASSISTANCE - with REAL TECHNICAL AND ECONOMIC advantages. Moreover our mixers are fast and they can guarantee the same mixing quality in course of time.

D

PRODUKTIONSPROFESS	Chargenverfahren. Benutzbar bei den nachstehenden Branchen: NAHRUNGSMITTEL, CHEMIE, BAUWESEN, INDUSTRIE, LABOR, KRAFTFUTTER, PHARMAZIE/KOSMETIK.
MISCHKAMMER	Horizontal Trog, mit senkrechter runder Auslauföffnung. Optionen: Auslauföffnung für die ganze Länge der Mischkammer, um die Entleerung des Produktes und die Reinigung des Mischers zu erleichtern und um die Produktionsleistung zu steigern.
ROTORWELLE	1-Bandrotorwelle mit 4 rundlaufenden gegenübergestellten Schrauben.
FUNKTIONSPRINZIP	Mechanische Luftauflockerung von Gegenflüssen des Produktes.
EIGENSCHAFTEN	Produkt mit 89 / 392-91 / 368-93 / 44-93 / 68 E.W.G. geliefert. Die Bauteile sind patentiert oder mit italienischer Industrieerfindungs-Patentanmeldung.
MISCHER MXN	Chargenverfahren mit 4-Schrauben Bandmischer

Die MIX Mischer arbeiten umweltfreundlich und sind leicht zu reinigen und zu warten. Beim Kauf eines MIX Mischers erwirbt der Kunde gleichzeitig TECHNOLOGIE - ERFAHRUNG - KUNDENDIENST - mit deutlichen und bestimmten TECHNISCHEN - WIRTSCHAFTLICHEN Vorteilen.

F

PROCESSUS PRODUCTIF	Par lots, pour les secteurs ALIMENTAIRE, CHIMIQUE, BÂTIMENT, INDUSTRIE, LABORATOIRES/MACHINES PILOTES, ALIMENTS POUR ANIMAUX, INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE.
CHAMBRE DE MELANGE	Horizontal en auge, avec bouche de vidange cylindrique verticale. Option: Bouche de vidange de la même longueur que la chambre de mélange avec une ouverture petite ou plus grande pour faciliter l'écoulement du produit, le nettoyage du mélangeur et intensifier les cycles de production.
ARBRE DE ROTOR	Monoarbre à quatre hélices concentriques qui s'opposent deux par deux.
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	Fluidification mécanique croisée des fluxes contraires du produit.
CARACTÉRISTIQUES	Projet exclusif et produit conforme à la norme européenne 89/ 392-91/ 368-93 / 44-93 / 68 C.E.E. Les composants sont brevetés ou avec demande de brevet pour l'Italie.
MÉLANGEUR MXN	Processus de mélange par lots avec ruban à quadri-élice.

Les mélangeurs MIX sont précis, rapides, répétitifs dans le processus, ils ne sont pas polluants et sont de facile nettoyage et maintenance : le client qui achète un produit MIX, achète TECHNOLOGIE - EXPÉRIENCE - ASSISTANCE - PRESTIGE avec des évidents avantages techniques et économiques.

E

PROCESO PRODUCTIVO	En batch, en los diferentes sectores ALIMENTACIÓN - QUÍMICO - CONSTRUCCIÓN - ECOLÓGICO – INDUSTRIAL - LABORATORIO - PIENSOS - FARMACÉUTICO / COSMETICA.
CÁMARA DE MEZCLA	Horizontal a truogolo, con boca de descarga redonda vertical. Optional: Boca de descarga para toda la longitud de la cámara de mezcla con apertura pequeña o más grande, para facilitar el flujo del producto, la limpieza del mezclador e intensificar la producción.
EJE DEL ROTOR	Monoeje con cuatro hélices, concéntricos, de a dos, por dos opuestos.
FUNCIONAMIENTO	Fluidificación mecánica cruzada de los flujos opuestos de los productos.
CARACTERÍSTICAS	Proyecto exclusivo y de construcción según la Norma Europea de las Maquinas C.E.E. 89 / 392-91 / 368-93 / 44-93 / 68, con componentes protegidos con PATENTES o PETICIONES DE PATENTE registradas en Italia.
MEZCLADOR TIPO MXN	Proceso de mezcla en batch con cinta.

Las maquinas MIX trabajan sin impacto ambiental. Son de facil limpieza y facil mantenimiento: el cliente que adquiere productos MIX adquiere TECNOLOGIA - EXPERIENCIA - ASISTENCIA con inconfundibles VENTAJAS TECNICAS - ECONOMICAS - PRESTIGIO.

I

PROCESSO PRODUTTIVO	A cariche, per le sezioni ALIMENTARE, CHIMICA, COSTRUZIONI, INDUSTRIA, LABORATORIO, MANGIMISTICA, FARMACEUTICA/COSMETICA.
CAMERA MESCOLAZIONE	Orizzontale a truogolo, con bocca scarico verticale tonda. Opzione: Bocca di scarico per tutta la lunghezza della camera di mescolazione con apertura TOTALE o INTEGRALE, per favorire il deflusso del prodotto, la pulizia della macchina e intensificare i cicli produttivi.
ALBERO ROTORE	Monoalbero a quadrieliche concentriche, a due a due contrapposte.
PRINCIPIO FUNZIONAMENTO	Fluidificazione meccanica incrociata di flussi contrapposti di prodotto.
PECULIARITA'	Progetto esclusivo e costruzione a Normativa Europea Direttiva Macchine C.E.E. 89/392-91 / 368-93/44-93/68, con componenti protetti da BREVETTO o DOMANDA di BREVETTO depositati in Italia.
MESCOLATORE TIPO MXN	Processo di mescolazione a cariche con nastro quadrielica.

I mescolatori MIX lavorano senza impatto ambientale, sono di agevole pulizia e di facile manutenzione: il cliente che acquista il prodotto MIX acquista TECNOLOGIA - ESPERIENZA - ASSISTENZA, e con inconfondibili vantaggi TECNICI - ECONOMICI, PRESTIGIO.



GB

PATENTED INTERNAL CLEANING OF THE MIXING CHAMBER

MIX S.r.l have resolved the problem of complete, automatic cleaning of residues from the mixing chamber with the introduction of their Italian patented system. Developed by MIX S.r.l technicians, the system incorporates specialised rotor/blade configurations (ploughshare, ribbon, paddle) with nozzles to insert air and/or steam and/or liquids to clean the chamber wall. This solution helps the complete cleaning of the internal mixing chamber, minimising product contamination, tool wear and power consumption.

D MISCHKAMMERREINIGUNGSSYSTEM MIT PATENT

Das System mit MIX S.R.L. Italienischer Patent wurde entwickelt, da es die Notwendigkeit gab, die innere Wände der ganzen Mischkammer automatisch zu reinigen. MIX Techniker haben die Lösung zu dieser häufigen Problematik gefunden. Sie haben Rotores geplant, die Sonderwerkzeuge aus verschiedenen Bauformen (Pflugscharen, Bände, Schaufeln) gemäss dem Verfahren tragen können. Die Rotores sind von Verblasensmitteln für Luft, bzw. Dampf, bzw. Flüssigkeiten innerhalb der Mischkammer gekennzeichnet, die eine perfekte Reinigung der Mischkammer erlauben. Auf dieser Weise erreicht man keine Verschmutzung, fast kein Werkzeugverschleiss und der Verbrauch wird reduziert.

F SYSTÈME BREVETÉ DE NETTOYAGE PAROIS INTÉRIEURES DE LA CHAMBRE DE MÉLANGE

Le système breveté en Italie par la Société Mix S.r.l. est né de l'exigence d'un nettoyage complet et automatique des parois intérieures de la chambre de mélange. Les ingénieurs de MIX S.r.l. ont su résoudre cette fréquente problématique en introduisant des moteurs aptes à supporter des outils spéciaux de formes différentes (soccs, ruban, palettes) selon les exigences du processus et caractérisés par la présence de systèmes de soufflage air et/ou vapeur et/ou liquides dans l'intérieur de la chambre de mélange. Cette solution permet le nettoyage complet des parois internes de la chambre et évite aussi tous problèmes de contaminations, réduisant au maximum l'usure des outils et la puissance installée.

E SISTEMA PATENTADO DE LIMPIEZA INTERNA DE LA CÁMARA DE MEZCLA

El sistema patentado en Italia por MIX ha nacido por la exigencia de una completa y automática limpieza de la pared interna de la cámara de mezcla. La respuesta a esta frecuente problemática ha sido dada por los investigadores de MIX introduciendo rotores aptos para soportar utensilios especiales de diversa forma (rejas, cintas, paletas) según la exigencia del proceso, caracterizados por la presencia de medios de insuflar aire y/o vapor y/o líquidos en el interior de la cámara de mezcla. Con esta solución se obtiene una completa limpieza de las paredes de la cámara evitando problemas de contaminaciones, reduciendo al máximo el desgaste de los utensilios y la potencia instalada.

I SISTEMA BREVETTATO DI PULIZIA INTERNO CAMERA DI MESCOLAZIONE

Sistema brevettato in Italia dalla MIX S.r.l. nato dall'esigenza di una completa ed automatica pulizia della parete interna della camera di mescolazione. La risposta a questa frequente problematica l'hanno data i ricercatori della MIX S.r.l., introducendo rotori atti a supportare utensili speciali di diversa forma (vomere, nastro, paletta) secondo l'esigenza di processo, caratterizzati dalla presenza di mezzi d'insufflaggio aria e/o vapore e/o liquidi nell'interno camera di mescolazione. Con questa soluzione si ottiene una completa pulizia della parete della camera evitando problemi di contaminazione, riducendo al massimo l'usura degli utensili e la potenza installata.



GB

INTERNAL CLEANING OF THE MIXING CHAMBER WITH EXTRACTABLE ROTOR

The extractable rotor has been developed by MIX S.r.l to obtain the perfect cleaning of both the rotor and mixing chamber along with convenience of checking the process results. By simply withdrawing the rotor from the mixing chamber thorough, cleaning can be undertaken ensuring that those places that are usually difficult to reach, are easily accessed. These types of mixers are ideal for both continuous and batch operations, in new or existing plants, because they improve the efficiency and the product's quality.

D REINIGUNGSSYSTEM DER MISCHKAMMER MIT HERAUSZIEHBAREM ROTOR

Diese MIX technische Lösung stammt aus der Notwendigkeit einer völligen Reinigung der Kammer und des Rotors. Das System mit dem herausziehbarem Rotor genügt dieser Aufforderungen und es erlaubt sowohl die Reinigung der Produktberührende Teilen als auch das direkte Eingreifen an den Teilen, wo eine vollständige Reinigung nicht möglich ist. Für kontinuierlichen oder Chargenverfahren, in neuen oder schon bestehenden Anlagen, verbessert die Installation dieser Maschinen und die Leistungsfähigkeit und die Qualität der Produktion.

F SYSTÈME DE NETTOYAGE DES PAROIS INTÉRIEURES DE LA CHAMBRE DE MÉLANGE À ROTOR EXTRACTIBLE

Cette étude MIX vient de l'exigence d'un parfait nettoyage de la chambre et du rotor, avec la possibilité d'en contrôler le résultat. Le système à rotor extractible permet de nettoyer facilement et parfaitement les parties en contact avec le produit. Il permet en même temps d'intervenir directement et immédiatement là où il est impossible d'avoir un nettoyage complet. L'installation de ces machines pour processus en continu ou en discontinu, dans des installations neuves et déjà existantes, améliore l'efficacité et la qualité des produits.

E SISTEMA DE LIMPIEZA EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA DE MEZCLA CON ROTOR EXTRAIBLE

Esta solución proyectual MIX brota de la exigencia de una perfecta limpieza de la cámara y del rotor, con la posibilidad de verificar visualmente el resultado. El sistema del rotor extraíble satisface estas peticiones permitiendo con facilidad y perfección una sanificación de las partes en contacto con el producto y al mismo tiempo posibilita una intervención inmediata donde la limpieza no sea perfecta. La instalación de estas máquinas para procesos de producción en continuo ó en batch, ya sea en instalaciones nuevas o en instalaciones existentes, mejora la eficacia y la calidad productiva.

I SISTEMA DI PULIZIA DELL'INTERNO CAMERA DI MESCOLAZIONE A ROTORE ESTRAIBILE

Questa soluzione progettuale MIX scaturisce dall'esigenza di una perfetta pulizia della camera e del rotore, con la possibilità di verificarne visivamente il risultato. Il sistema a rotore estraibile soddisfa queste richieste permettendo con facilità e perfezione una sanificazione delle parti a contatto con il prodotto e nel contempo rende possibile l'intervento immediato ove non vi sia la perfezione della pulizia. L'installazione di queste macchine per processi di produzione in continuo o in batch, sia in impianti nuovi che in impianti esistenti, migliora l'efficienza e la qualità produttiva.



HEAT EXCHANGERS

GB Encasing the mixing chamber the heat exchanger consists of a chamber that controls the flow of either heating or cooling fluids. The heat exchanger is used to control the temperature of the mixed product. It can be used to raise, lower or maintain at a constant level the temperature of the product, and is suitable for operation on mixers, stirred bunkers and reactors.

DOPPELMANTEL

D Der Doppelmantel besteht aus einer zweiten Kammer, das direkt in Berührung auf die Mischkammer liegt und wo es eine dichte Kanalisation gibt, um den Durchfluss der kühlenden oder erwärmenden Flüssigkeiten zu regeln und zwingen. Es wird verwendet, um die ständige Temperatur des Produktes innerhalb des Mischers / Homogenisierungssilos / Reaktors während des Verfahrens zu erhöhen, herabzusetzen oder zu halten.

ECHANGEURS THERMIQUES

L'échangeur thermique est formé par une deuxième chambre en contact direct avec la chambre de mélange, dans laquelle il y a une canalisation étanche pour le passage forcé et contrôlé des fluides réfrigérants ou réchauffant. On l'utilise lorsqu'il est nécessaire d'augmenter, réduire ou maintenir la température constante du produit à l'intérieur du mélangeur/ silo agité/ réacteur pendant le processus.

INTERCAMBIADORES TÉRMICOS

El intercambiador térmico está constituido de una segunda cámara directamente en contacto con la cámara de mezcla, en la cual está prevista una canalización totalmente estanca para el paso forzado y controlado de los fluidos refrigerantes ó de calentamiento. Se utiliza donde se tiene la necesidad de aumentar, disminuir ó mantener una temperatura constante del producto en el interior de la mezcladora / manteredor / reactor durante el proceso.

SCAMBIATORI TERMICI

Lo scambiatore termico è costituito da una seconda camera direttamente a contatto con quella di mescolazione, nella quale è prevista una canalizzazione a tenuta stagna per il passaggio forzato e controllato dei fluidi refrigeranti o riscaldanti. Si utilizza dove si ha la necessità di aumentare, diminuire o mantenere una temperatura costante del prodotto nell'interno del mescolatore / sostatore / reattore durante il processo.



INSULATION SYSTEM

GB This system is designed for machines working on products at temperatures lower or higher than ambient. During design and construction insulation is used to lag the mixing chamber. This insulation layer has two functions; accident prevention against high temperature and anti condensation at lower temperatures. The insulation layer also helps to maintain the temperature of the product saving on power consumption.

ISOLIERUNGSSYSTEM

D Das System wird an den Maschinen benutzt, die Temperaturen wegen ihrer Verfahrenstypologie erreichen, die höher oder niedriger als die Raumtemperatur sind. Bei der Planung wird eine Zusatzkammer vorgesehen, in dem einen Wärmeschutzstoff für die Isolierung gestellt wird. Das System hat eine Unfallverhütungsfunktion, gegen die hohen Temperaturen und die sonst wahrscheinlichen Verbrennungen des Bedieners. Gleichzeitig hat es eine Antikondensationsfunktion gegen die niedrigen Temperaturen: jedenfalls schafft die Isolierung Energiesparen.

SYSTÈME D'ISOLATION

Ce système est utilisé sur les machines qui, à cause de la typologie de leur processus, atteignent des températures supérieures ou inférieures à la température ambiante. Pendant leur développement, on prévoit une paroi supplémentaire dans laquelle on introduit un isolant thermique. Elle prévient les accidents en cas de haute température en évitant que l'opérateur se brûle, et a aussi une fonction anti-condensation à basse température : dans les deux cas l'isolation réduit la consommation d'énergie.

SISTEMA DE AISLAMIENTO

Este sistema se utiliza en las máquinas que, por la tipología del proceso, alcanzan temperaturas superiores ó inferiores a la temperatura normal del ambiente. En fase proyectual está prevista una cámara suplementaria en la cual se introduce un aislante térmico para el aislamiento. Tiene funciones antiaccidentes por las temperaturas elevadas evitando posibles quemaduras a los operarios y funciones anticondensación para temperaturas bajas: en cada caso el aislamiento crea ahorro energético.

SISTEMA DI COIBENTAZIONE

Questo sistema viene utilizzato sulle macchine che, per tipologia di processo, raggiungono temperature superiori o inferiori alla normale temperatura ambiente. In fase progettuale viene prevista una camera supplementare nella quale viene inserito un isolante termico per la coibentazione. Ha funzioni antinfortunistiche per le temperature elevate evitando possibili ustioni all'operatore e funzione anticondensa per temperature basse: in ogni caso l'isolamento crea risparmio energetico.



DRIVE UNITS

GB There are a full range of available drive options, suitable for meeting the requirements of most processes. The knowledge built up by MIX technicians over many years enables them to select the correct solution to each application. The range of available motor drives includes compact units, belt and flexible coupling drives, inverter controlled for adjustable speed (rpm) and soft start units.

ANTRIEBSAUSWAHL

D Abhängig von dem angefragten Verfahren können verschiedene besondere Antriebe ausgewählt werden: MIX hochqualifizierte Techniker können die richtigste Lösung zu jeder Problematik finden. Die Auswahl umfasst den kompakten Antrieb, die Version mit Riemenscheiben und der elastischen Kupplung, Drehzahlanzeiger mit Frequenzumrichter oder mit Soft-Start Anlauf.

GROUPES DIFFÉRENTS DE MOTORISATION

Selon le processus demandé on peut avoir différentes motorisations : l'expérience des ingénieurs MIX permet d'évaluer la solution la plus correcte pour chaque application. La gamme des motorisations en versions compactes, sont avec des entraînements par courroie ou par accouplement élastique, avec variateur de vitesse par variation de fréquence (Inverter) ou démarriages progressifs avec Soft-Start.

VARIOS GRUPOS DE MOTORIZACIONES

Las motorizaciones pueden ser diferentes en función del proceso solicitado: la experiencia de los proyectistas MIX es idónea para valorar en cada aplicación la solución correcta. La gama de motorizaciones se mueve desde las versiones compactas, a transmisiones por correas y con acoplamientos elásticos, a variaciones de las revoluciones del rotor con variadores de frecuencia (invertidores) ó arranques progresivos con SOFT-START

VARI GRUPPI DI MOTORIZZAZIONE

Le motorizzazioni possono essere diverse in funzione del processo richiesto: l'esperienza dei progettisti MIX è idonea a valutare per ogni applicazione la corretta soluzione. La gamma delle motorizzazioni spazia dalle versioni compatte, a quelle con trasmissioni a cinghie e giunto elastico, a variazione di giri rotore con variazioni di frequenza (Inverter) o avviamenti progressivi con Soft-Start.

**GB****CHOPPERS**

When not only a mixing but also a homogenizing process is required especially when lumps or fibres, or pastes are present, MIX S.r.l incorporates a series of choppers within the mixing chamber. These choppers are fitted with knives that rotate at high speed, helping to improve the mixer whilst reducing the mixing time. The choppers are available in different materials (stainless steels, wear resistant materials) depending on the product/process.

D**HOMOGENISATOREN**

Wenn man eine Homogenisierung des Produktes bei einer Mischung mit Klumpen, Faser, Pasten erreichen will, werden Homogenisatoren an der Mischkammer bei der Planung vorausgesehen. Sie sind mit Messern ausgestattet, die die Gleichförmigkeit der Mischung verbessern und die Verfahrenszeiten abkürzen. Die Messer haben verschiedene Formen gemäß dem Mischverfahren und sie sind verfügbar aus verschiedenen Werkstoffen (Edelstahl, Verschleißstahl) gemäß den berührenden Produkten.

F HOMOGÉNÉISATEURS

Si en cas de grumeaux, fibres ou pâtes on veuille obtenir, une homogénéisation du mélange, on prévoit pendant les études des homogénéisateurs sur la chambre de mélange, ce sont des couteaux qui améliorent l'uniformité du mélange et réduisent en même temps les temps du processus. Les matériaux de construction des couteaux (Aciers Inox, Aciers anti-usure) varient selon les produits avec lesquels ils viennent en contact. Les couteaux changent de formes selon le type de processus.

E HOMOGENEIZADORES

Si mas allá a la mezcla se desea obtener también una homogeneización por la presencia de grumos, fibras, pastas, se prevé en la fase proyectual la incorporación sobre la cámara de mezcla de homogeneizadores con cuchillas que mejoran la uniformidad de la mezcla y reducen a la vez los tiempo del proceso. Los materiales de construcción de las cuchillas (Acero inoxidable, aceros antidesgaste) varían según los productos con los que entran en contacto. Las cuchillas tienen diferentes formas con referencia al tipo de proceso.

I OMOGENEIZATORI

Se oltre alla mescolazione si vuole ottenere anche un'omogeneizzazione in presenza di grumi, fibre, paste, in fase progettuale sulla camera di mescolazione si prevedono omogeneizzatori con coltelli che migliorano l'uniformità della mescola e riducono nel contempo i tempi di processo. I materiali di costruzione dei coltelli (Acciai Inox, Acciai Antiusura) variano a seconda dei prodotti con i quali entrano in contatto e hanno diverse forme in riferimento al tipo di processo.

**GB****SPRAY NOZZLES**

This system enables the injection of the fluids directly into the mixing chamber. It is applied to the mixing, moistening, granulating reaction processes, resulting in homogeneous absorption and dispersion of the fluids into the product. Using differing types of nozzles enables MIX technicians to obtain the perfect dispersion for many processes/applications.

D**FLÜSSIGKEITSDÜSEN**

Die Flüssigkeiten werden auf dieser Weise direkt in die Mischkammer eingeführt. Das System wird bei den Mischungs-, Befeuchtungs-, Granulierungs-, Reaktionsverfahren verwendet und erleichtert die Dispersion und eine homogene Aufnahme der Flüssigkeiten in den festen Teilchen. Beim Verwenden von verschiedenen Düsentypen kann man Dispersionen verschaffen, die für Verfahrenstypologien mit besonderer Aufforderungen geeignet sind.

F BUSE HUMIDIFICATRICE

Ce système permet l'introduction des fluides directement dans l'intérieur de la chambre. Il est utilisé dans les processus de mélange, humidification, granulation, réaction en facilitant la dispersion et l'absorption homogène des fluides dans les particules solides. On peut obtenir une dispersion appropriée aux exigences spécifiques du processus en utilisant différents types de buses.

E INYECTORES HUMIDIFICADORES

Este sistema permite la introducción de líquidos directamente en el interior de la cámara, y encuentra aplicación en los procesos de mezcla, humidificación, granulación, reacción, facilitando la dispersión, y el absorbimiento homogéneo de los líquidos en las partículas sólidas. Utilizando diversos tipos de inyectores se pueden obtener dispersiones idóneas para los procesos con exigencias específicas.

I UGELLI UMIDIFICATORI

Questo sistema permette l'introduzione dei liquidi direttamente nell'interno camera, e trova applicazione nei processi di mescolazione, umidificazione, granulazione, reazione, facilitando la dispersione e l'assorbimento omogeneo dei liquidi nelle particelle solide. Utilizzando diversi tipi di ugelli si possono ottenere dispersioni idonee a processi con esigenze specifiche.

**GB****FRAMES AND PANELLINGS**

As with all equipment MIX S.r.l mixers are produced to meet the strictest safety recommendations throughout the world. All machines are designed with solid body structures and fitted with the latest accident prevention systems. Details of the design plans and calculations for structures together with the safety devices can be found in the EC Machines Directive. For special applications or overall protection it is possible to supply large sections of guards for the whole machine.

D**RAHMEN UND PANEEL**

Um die Vorschriften über die Sicherheitsvorrichtungen zu beachten, bemühen sich Mix Techniker, Maschinen mit kompakten Baustrukturen und Unfallverhütungssystemen zu planen und herzustellen.
Die grosse Auswahl an Unfallverhütungssensoren, die Strukturrechnungen der entwickelten Maschinen, die immer bestehenden Kurbelgehäuse achten die Vorschriften der Maschinenrichtlinie. In besonderen Umgebungen oder um das Gesamtaussehen zu verbessern, ist es möglich breite Teile oder den ganzen Mischer zu paneelieren.

F CHÂSSIS ET PANNEAUX

Dans le but de respecter les réglementations pour la sécurité, les ingénieurs MIX travaillent à l'élaboration de machines d'avant-garde ayant des structures solides et des systèmes de sécurité contre les accidents. La vaste gamme de détecteurs pour la prévention des accidents, les calculs pour les structures des machines étudiées et les carters équipant chaque machine entrent dans les réglementations prévues par la Déclaration du Fabricant. Pour répondre aux spécifications techniques ou pour améliorer l'aspect extérieur de la machine, on peut effectuer une cartérisation partielle ou totale.

E PROTECCIONES DE SEGURIDAD

Para respetar las normas de seguridad los técnicos de MIX han utilizado en la proyección de las máquinas estructuras sólidas y sistemas antiaccidentes de vanguardia. La vasta gama de sensores antiaccidentes, los cálculos estructurales de las máquinas proyectadas, las carenas están siempre presente, perteneciente a la normativa que la Directiva Máquina prevee. Para ambientes particulares ó para mejorar la imagen global es posible panelar amplias partes o toda la máquina.

I TELAI E PANNELLATURE

Per rispettare le normative sulla sicurezza i tecnici MIX si adoperano nella progettazione di macchine con strutture solidali e sistemi antinfortunistici all'avanguardia. La vasta gamma di sensori antinfortunistici, i calcoli strutturali delle macchine progettate, i carter sempre presenti, rientrano nelle normative che la Direttiva Macchine prevede. Per ambienti particolari o per migliorare il look complessivo è possibile pannellare larghe parti o tutta la macchina.





GB SPECIAL FINISHES AND SURFACE TREATMENTS

On receipt of a purchase order all possible finishes/surface treatments are carefully studied and evaluated to select the best solution at a reasonable cost. A wide variety of surface finishes are available, ranging from shot blasting with micro glass balls to polishing to a grade of RA 0.3 micron, from an anti-wear resistant treatment to a Teflon-coating. Each treatment is specifically chosen according to the application of the machine itself.

D FEINBEARBEITUNGEN UND OBERFLÄCHLICHE BEHANDLUNGEN

Jeder Mischer benötigt eine genaue Schätzung der Feinbearbeitungen und oberflächlichen Behandlungen, um eine ausgeglichene Verarbeitung sowohl von dem wirtschaftlichen Gesichtspunkt als auch von der Qualität aus zu bestimmen. Daher gibt es eine grosse Auswahl an oberflächlichen Behandlungen: das Polieren, das Polieren mit Glasmikrokugeln, das Polieren Ra 0,3 µ Mikron, antiverschleisse Auskleidungen oder die Teflonbeschichtung, mehrere Lackierungstypen. Die Auswahl entspricht der genauen Anwendung des Mischers.

F FINITIONS ET TRAITEMENTS DE LA SURFACE

Chaque machine nécessite une évaluation soigneuse, de la part des ingénieurs MIX, des finitions et des traitements de surface, qui soit visée à déterminer une finition et un traitement équilibrés du point de vue économique et de la qualité. Par conséquent, on a la possibilité d'une vaste gamme de traitements de surface : le polissage, le grenailage par microbilles en verre, le polissage Ra 0,3 µm, rechargements durs anti-usure ou de teflonage, différents types de peinture, le tout selon un choix visé à l'application spécifique de la machine.

E TERMINACIÓN Y TRATAMIENTOS SUPERFICIALES

Por cuanto concierne la terminación y los tratamientos superficiales, cada máquina precisa una atenta valoración por parte de los mismos proyectistas de MIX que individualizan una terminación y un tratamiento equilibrado tanto en el plano cualitativo como en el económico. Se mueven de cualquier modo en una larga gama de tratamientos superficiales, desde el satinado al granallado con microferas de cristal, hasta el pulido Ra 0,3 mm., de las aportaciones antidesgaste o de tratamiento con teflon a los diversos tipos de pintura, y todo según una elección contemplada en aplicaciones específicas de la máquina.

I FINITURE E TRATTAMENTI SUPERFICIALI

Per quanto concerne le finiture ed i trattamenti superficiali, ogni macchina richiede un'attenta valutazione da parte degli stessi progettisti MIX volta ad individuare una finitura ed un trattamento equilibrato sia sul piano qualitativo che su quello economico. Si spazia in tal modo in una larga gamma di trattamenti superficiali, dalla satinatura alla pallinatura con microsfere di vetro fino alla lucidatura Ra 0,3 µm, dai riporti antiusura o di teflonatura ai diversi tipi di verniciatura, il tutto secondo una scelta mirata all'applicazione specifica della macchina.



GB ROTATION DETECTOR

The detector is fitted to the mixer and shows when the rotor is rotating. If connected to an appropriate signal convertor it can be used to report the rotation speed, assisting in constant control of the mixing process.

D DREHZAHLÜBERWACHUNG

Dieses Gerät erlaubt die Prüfung der Rotation des Rotors und der Drehgeschwindigkeit, wenn es zu einem besonderen Gerät verbunden wird. Diese Daten erlauben eine ständige Prüfung des Verfahrens.

F COMPTE-TOURS ARBRE MOTEUR

Cet instrument de contrôle permet de vérifier la rotation de l'arbre moteur et, si il est équipé d'un traitement du signal approprié, il est capable d'indiquer la vitesse de rotation : cette information permet le contrôle constant du processus.

E REGISTRADOR DE VELOCIDAD DE ROTACIÓN

Este instrumento de control permite la verificación de la rotación del eje del rotor y unido a un oportuno instrumento puede dar la medida de la velocidad de rotación: las informaciones permiten controlar constantemente el proceso

I RILEVATORE GIRI ROTORE

Questo strumento di controllo permette la verifica della rotazione dell'albero rotore ed unito ad un opportuno strumento può dare la misura della velocità di rotazione: l'informazione permette di controllare costantemente il processo.



GB PNEUMATIC SAMPLING SYSTEMS WITH MANUAL OPERATION:

Whilst in mixing operation small quantities of the product can be taken from within the mixer chamber for analysis. These sampling systems are available in different materials of construction according to the product in which they will come into contact.

D PNEUMATISCHE PROBENENTNEHMER MIT MANUELLE BETÄTIGUNG:

Die Probenentnehmer erlauben das Abziehen einer kleinen Produktmenge aus der Kammer während des Mischverfahrens. Sie sind aus verschiedenen Werkstoffen gemäss den berührenden Produkten hergestellt.

F ECHANTILLONNEURS PNEUMATIQUES À COMMANDE MANUEL:

Ces accessoires d'échantillonnage permettent l'extraction d'une petite quantité de produit dans la chambre pendant le processus. Ils sont fabriqués en matériaux différents selon les produits avec lesquels ils viennent en contact.

E TOMA MUESTRAS NEUMÁTICOS A MANDO MANUAL:

Estos accesorios de toma muestras permiten la extracción de una pequeña cantidad de producto en fase de proceso del interior de la cámara. Estos toma muestras están construidos con materiales diversos según los productos con los que deben estar en contacto.

I CAMPIONATORI PNEUMATICI AD AZIONAMENTO MANUALE:

Questi campionatori permettono l'estrazione di una piccola quantità di prodotto in fase di processo dall'interno camera. Sono costruiti in materiali diversi a seconda dei prodotti con i quali vengono a contatto.



GB TEMPERATURE PROBES

Temperature probes are fitted for the continuous monitoring of the product temperature within the mixing chamber. They can also be supplied to monitor the temperature of the heating/cooling fluids as found within the heat exchangers.

D WÄRMEFÜHLER

Für eine ständige Temperaturüberwachung des Produktes innerhalb der Mischkammer während dem Mischverfahren, ist es notwendig, eine Wärmefühler anzuwenden. Wenn der Mischer mit Doppelmantel ausgerüstet ist, kann man einigen Fühler anwenden, um die Temperatur der Flüssigkeit in dem Mantel zu messen.

F SONDE THERMIQUE

Pour une constante surveillance de la température du produit à l'intérieur de la chambre au cours du processus, il est nécessaire d'appliquer une sonde thermique. En présence d'échangeurs thermiques on peut appliquer des sondes pour la mesure de la température du fluide dans l'échangeur.

E SONDA TÉRMICA

Para un constante control de la temperatura del producto en el interior de la cámara durante el proceso es necesario aplicar una sonda térmica. En presencia de intercambiadores térmicos se pueden aplicar sondas para la medida de fluido en los intercambiadores.

I SONDA TERMICA

Per un costante monitoraggio della temperatura del prodotto nell'interno camera durante il processo è necessario applicare una sonda termica. In presenza di scambiatori termici si possono applicare sonde per la misura del fluido nello scambiatore.

**GB ROTOR GROUNDING**

In certain particular processes, potentially dangerous electro-static discharges can be generated. To eliminate these discharges, MIX S.r.l offer the rotor's earthing even during operation.

D ROTORSERDLEITUNG

Besondere Verfahren können elektrostatische Ladungen entstehen lassen, die geerdet werden müssen. Das von Mix S.R.L. vorgelegte System ist auch geeignet für die Erdleitung des Rotors während der Drehung selbst.

F MISE EN TERRE DU ROTOR

Certains processus peuvent engendrer des charges électrostatiques qui doivent être mises à la terre. Le système MIX est compatible avec la mise à la terre du rotor même au cours de la rotation.

E PUESTA A TIERRA DEL ROTOR

En procesos particulares pueden crearse cargas electroestáticas que deben ser descargados a tierra. El sistema MIX propuesto es el idóneo para la puesta a tierra del rotor, también en la fase de rotación.

I MESSA A TERRA DEL ROTORE

In particolari processi si possono creare cariche elettrostatiche che devono essere scaricate a terra. Il sistema MIX proposto è idoneo alla messa a terra del rotore anche nella fase di rotazione.

**GB CONNECTOR BLOCK - WIRING - CONTROL PANEL**

Each machine can be supplied with electrical components suitable for low voltage supply and connection into a suitable termination box for quick and easy installation. The control panel is designed to control all the operations of the mixer unit including drives, timers, ammeters and gauges and it is generally used for low power mixers (for example laboratory mixers).

D ABZWEIGDOSE - VERKABELUNG - ELEKTROSCHALTPLAN

Die Mischer können mit der Verkabelung der Niederspannungsteilen (Signalssteuerungen) an einen einzigen Kasten mitgeliefert werden, um die Installation zu erleichtern. Maschinen mit niedrigen Leistungen oder partielle können komplett mit Elektroschaltplan (auch mit einer hohen Leistung), mit Steuerungen / Zeitschalter / Amperemeter mitgeschickt werden.

F BOÎTE DE DÉRIVATION - CÂBLAGE - COFFRET ÉLECTRIQUE

Les machines peuvent être livrées avec le câblage des parties (commandes signal) en basse tension dans une seule boîte pour faciliter l'installation. Les Machines à puissance réduite ou agrandissements partiels de l'installation peuvent être livrées complètes avec coffret électrique de puissance, avec commandes / minuteur / ampéromètre etc...

E CAJA DE DERIVACIÓN, CABLEADO, CUADRO ELÉCTRICO

Las máquinas pueden ser suministradas con conexión de las partes a baja tensión (mandos, señales) en un único cuadro para facilitar la instalación. Máquinas de potencias reducidas ó ampliaciones parciales de la instalación, pueden ser construidas completas con cuadro eléctrico también de potencia, con mandos / temporizadores / amperímetros.

I SCATOLA DI DERIVAZIONE - CABLAGGIO - QUADRO ELETTRICO

Le macchine possono essere fornite con collegamento delle parti in bassa tensione (comandi e segnali) in un'unica cassetta per facilitarne l'installazione. Macchine di potenze ridotte o ampliamenti parziali d'impianto, possono essere fornite complete di quadro elettrico anche di potenza, con comandi / timer / amperometri.

**GB PNEUMATIC CONTROL**

MIX machines are usually supplied with discharge doors that are controlled by electric-pneumatic cylinders, pneumatic flow systems, and rotors and choppers that have pneumatic connections. The pneumatic control panel is designed to interact between these air systems and the electronic control panel.

D PNEUMATISCHER SCHRANK

Mix S.R.L. Mischer sind normalerweise mit elektro-pneumatisch angetriebene Auslauföffnungen und Luftpülzung, Rotorwellendichtungen und dauerhafte Homogenisatoren ausgestattet. Der pneumatische Schrank hat eine sehr wichtige Funktion als Vermittler zwischen diesen Systemen und dem Elektroschaltplan.

F TABLEAU PNEUMATIQUE

Les machines Mix sont normalement dotées de bouches de déchargeement avec mouvements électro-pneumatiques et de systèmes d'étanchéité du rotor par fluxage et homogénéisateurs de longue durée. Le tableau pneumatique a une fonction très importante: il sert d'intermédiaire entre ses systèmes et le tableau électrique de commande.

E CUADRO NEUMÁTICO

Las máquinas Mix están normalmente dotadas de bocas de descarga accionadas electroneumáticamente y de sistemas de fluidificación estancos en los ejes de los rotores y homogeneizadores de larga duración. El cuadro neumático tiene una función importante en cuanto interactúa entre este sistemas y el cuadro eléctrico de mando.

I QUADRO PNEUMATICO

Le macchine Mix sono normalmente dotate di bocche scarico con movimenti elettro-pneumatici e di sistemi di flussaggio tenute alberi rotor ed omogeneizzatori per lunga durata. Il quadro pneumatico ha una funzione importante in quanto interagisce tra questi sistemi e il quadro elettrico di comando.

**GB FILTERS**

Mixers should be supplied with a vent filter which can be either mounted directly to the mixer or retro mounted in close proximity. MIX S.r.l also manufactures a full range of filter units suitable for differing processes and applications.

D FILTER

Die Mischer müssen immer mit einem Entlüftungsfilter ausgestattet sein; der Filter kann entweder auf den Mischer gestellt werden oder in der Anlage zentralisiert werden. MIX S.r.l. stellt Filter her, die für die verschiedenen Verfahren und Abmessungen der Maschinen geeignet sind.

F FILTRES

Les machines doivent toujours être équipées d'un dégazage ; soit le mélangeur possède un filtre embarqué, ou, il est relié à une installation centralisée. La Société MIX S.r.l. produit des filtres appropriés aux différents processus et dimensions des machines.

E FILTROS

Las máquinas deben estar siempre correadas de un filtro de desgasificación; el filtro puede ser instalado sobre la máquina ó estar centralizado en la instalación. MIX construye filtros idóneos para distintos procesos y dimensiones de las máquinas.

I FILTRI

Le macchine devono essere sempre corredate di un filtro di degassaggio; il filtro può essere posto sulla macchina o essere centralizzato nell'impianto. La MIX S.r.l. costruisce filtri idonei ai vari processi e dimensioni delle macchine.



GB MANUAL DISCHARGE SYSTEMS (BAG-EMPTYING SYSTEMS / HOPPERS)

The bag emptying hood is suitable for the manual discharge of powders &/or granular materials from bags into process machinery. The hood, while intercepting and canalising dusts, can be used in conjunction with our bag emptying system in case there is no direct fixing of a filter on the hood itself. The pre-separating hopper is conic-shaped and is designed for direct mounting of the bag-emptying system to a butterfly valve or directly to the process machinery.

D SYSTEME FÜR MANUELLE ENTLEERUNG (SACKENTLEERER / TRICHTER)

Der Sackentleerer ist geeignet für die manuelle Entleerung von pulverförmigen Produkten oder Granulaten aus Säcken in einem Mischer. Die Staubabzugshaube kann den Sackentleerer ergänzen, und kann auf den Sackentleerer montiert werden, wenn kein Filter montiert ist. Der Vorabscheidertrichter besteht aus einem Kegelstumpf und ist so gebaut, dass einfach zwischen einem Sackentleerer und einer Drehklappe oder direkt am Mischer montiert werden kann.

F SYSTEMES DE CHARGEMENT MANUEL (VIDE SAC / TREMIES)

Le vide sac est idéal pour le chargement manuel des produits en poudre ou en granulés des sacs aux machines de procédé. La hotte d'aspiration poussières peut être intégrée sur le vide sac quand il n'est pas prévu le montage direct d'un filtre. La trémie de pré-séparation se compose d'un tronconique; elle est positionnée au dessus d'une vanne à papillon ou directement à la machine.

E SISTEMAS DE CARGOS MANUALES (SACO DE DESCARGA / TOLVAS)

El contenedor para el saco es idóneo para la carga manual de los materiales pulverulentos o granulares de los sacos a las máquinas de proceso. Cuando no está previsto el montaje del filtro directamente sobre el módulo de descarga, la campana para aspirar y canalizar el polvo puede completar el módulo saco de descarga. La tolva preseparadora está compuesta por una tolva en forma de tronco de cono, y es idóneo para la conexión juntas con la compuerta de mariposa o directamente a la máquina de proceso.

I SISTEMI DI CARICO MANUALI (SVUOTASACCO / TRAMOGGE)

Lo svuotasacco è idoneo per il carico manuale dei prodotti pulverulenti o granulari dai sacchi alle macchine di processo. La cappa d'intercettazione e canalizzazione delle polveri può integrare lo svuotasacco quando non è previsto il fissaggio direttamente sullo stesso di un filtro. La tramoggia pre-separatrice è composta da un cono ed è idonea al collegamento della svuotasacco alla valvola a farfalla o direttamente alla macchina di processo.

MIXING DIVISION

CONVEYING DIVISION

FILTERING DIVISION



GB All dimensions in the catalogue are expressed in mm, unless stated otherwise. The Company MIX reserve the right to alter product specifications without prior notice. The figures given are mean values, with tolerances entailed by the customary production-related variations. In any specific case, the correctness of any figure must be explicitly confirmed by us.

D Alle die Dimensionen in mm, wenn nicht anders gegeben. Firma MIX behält sich das Recht vor, Veränderungen ohne Vorankündigung durchzuführen. Die angegebene Daten sind Mitteldaten mit Toleranzen, in bezug auf möglichen Skalenvertragveränderungen. Für Sonderanfrage, ist unsere schriftliche Bestätigung notwendig.

F Cotes exprimées en mm, sauf indication contraire. La société MIX s.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis. Toutes les valeurs données s'entendent indicatives. Les valeurs données doivent être entendues avec tolérances obtenues pour normales fluctuations de production. Dans les cas spécifiques et pour des valeurs précises, il est nécessaire d'avoir notre confirmation par écrit.

E Todas las cotas expresadas en mm, si no se especifica otra cosa. La empresa MIX se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso.

I Tutte le quote del catalogo sono espresse in mm, se non diversamente specificato. La Ditta MIX si riserva di apportare modifiche senza preavviso. I valori dati sono da intendersi con tolleranze risultanti da normali fluttuazioni di produzione. In casi particolari e per valori precisi è necessaria la nostra conferma scritta.

MIX PRODUCTS - MIX PRODUKTE - MIX PRODUITS - PRODUCTOS MIX - PRODOTTI MIX



CREATIVITY IN PLANNING
QUALITY IN MANUFACTURING



Italian Patents and patent pendings for Mix products



MIX S.r.l.

**MIXING SYSTEMS AND
COMPONENTS FOR PLANTS**



MIX S.r.l. - 41032 CAVEZZO (MO) - Via Volturro, 119/A - ITALY
Tel. +39.0535.46577 r.a. - Fax +39.0535.46580
<http://www.mixitaly.com> - e-mail: info@mixitaly.com

ISCRIZ. ANAGRAFE NAZIONALE RICERCHE: 502811 WU