



MIX SRL

Via Volturmo, 119/A
41032 Cavezzo (Modena) Italy
Tel. +39 0535 46 577 - Fax +39 0535 46 580
info@mixitaly.com
www.mixitaly.com

Плужные смесители со съёмным ротором

С 1990 года компания MIX srl разрабатывает и производит в Кавеццо (Модена) смесительные системы и промышленные компоненты для обработки порошковых продуктов. Всегда внимательная к потребностям клиентов MIX разработала ряд промышленных плужных смесителей, оснащенных полностью съёмным валом ротора. Это инновационное решение позволяет оператору легко получить доступ к каждой точке внутри смесительной камеры



и обеспечить полную очистку камеры и вала ротора. Смесители с геометрической емкостью до 26000 литров оснащены теплообменником, боковыми гомогенизаторами и соплами для жидкости и подходят для использования в зоне АТЕХ. Эти характеристики делают смесители пригодными для многих применений в пищевой, химической и фармацевтической промышленности, где очистка оборудования при каждой смене рецепта имеет большое значение. Эта серия смесителей с полностью съёмным ротором расположена в верхней части диапазона и предназначена для клиентов, которые считают качество своей продукции характерной особенностью необходимой, чтобы выделиться на рынке.

В течение нескольких лет MIX Srl вкладывает средства в системы качества через новые сертификаты промышленных систем управления. Поэтому компания работает на всех уровнях для получения международной сертификации в соответствии со стандартами качества (ISO 9001), окружающей среды (UNI EN ISO 14001) и безопасности (BS OHSAS 18001).

New range of MIX ploughshare mixers with extractable rotor shaft

Since 1990 MIX srl has been designing and manufacturing mixing systems and industrial components for bulk solids handling in Cavezzo (Modena, Italy). Always attentive to its customers' needs, MIX has developed a new range of industrial mixers equipped with fully extractable rotor shaft. This innovative solution enables the operator to easily access any point inside the mixing chamber and allows obtaining the complete cleaning of the mixing wall and the rotor shaft. Mixers belonging to this range have a maximal geometrical capacity of 26.000 liters, are equipped with heat exchanger, side choppers and nozzles for liquid injection and are suitable for operating in ATEX zones. These features make the new mixers appropriate for many uses in several fields of application in food, chemical, pharmaceutical, where cleaning of the equipment at each change of recipe holds a great importance. This series of mixer with fully extractable rotor shaft is positioned at top of the range, intended for customers who consider the quality of their product an essential characteristic to distinguish themselves in the market.

For several years, MIX s.r.l. has been investing in quality system through new certifications on industrial management system. Therefore, the company has been working at all levels to obtain the certification to ISO international standards of quality (UNI EN ISO 9001), environment (UNI EN ISO 14001) and safety (BS OHSAS 18001).



www.mixitaly.com

Mixing systems and components for plants

CERTIFICATE SYSTEMS

ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001

FOOD

Technology

In compliance with
1935/2004/EC

