

# Mixertank

## Sistemi di miscelazione



Mixertank - mixing systems

Mixertank - Mischsysteme

Mixertank - système pour le mélange

Mixertank - sistemas de mezcla

Mixertank - sistemas de mistura

Mixertank – системы перемешивания

[www.albrigi.it](http://www.albrigi.it)

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Un terzo di secolo di evoluzione



## Introduzione

La ditta Albrigi, da trent'anni lavora l'acciaio inossidabile costruendo miscelatori specifici per l'industria chimica, alimentare, farmaceutica e cosmetica ed è specializzata nel risolvere i problemi di miscelazione di liquidi a bassa, media e alta viscosità con l'eventuale aggiunta di polveri. Si avvale di uno staff di progettisti tecnici di grande esperienza, in grado di ascoltare, studiare e progettare apparecchi di miscelazione che possano soddisfare tutte le esigenze della clientela, arrivando a disegnare profili di eliche personalizzati.

L'officina è composta da personale specializzato e si avvale di tutte le attrezzature specifiche per costruire ogni apparecchiatura secondo le norme e i requisiti richiesti dalle vigenti normative europee.

La ditta Albrigi costruisce apparecchiature di miscelazione che possono lavorare sotto vuoto o in pressione e riscaldare i prodotti contenuti con intercapedini specifiche funzionanti a vapore, olio diatermico o acqua surriscaldata, oppure raffreddare con acqua gelida o freon.

Le apparecchiature Albrigi possono essere marcate secondo la direttiva 97/23/CE PED e secondo direttiva 94/9/CE ATEX. Per il trasporto di liquidi pericolosi, l'azienda è in grado di fornire dei contenitori intermedi marcati ONU.

I materiali impiegati sono tra i più nobili e precisamente:

**HASTELLOY, INCONEL, INCOLOYS, DUPLEX, TITANIO GR 1, 2, 3, 4, 7, 9 e 11, AISI 304, AISI 304 L, AISI 316, AISI 316 L, AISI 316 Ti**

Tutto il personale addetto alle saldature dei manufatti è in possesso di qualifica secondo UNI-EN 287-1 e i sistemi adottati sono tra i più innovativi e precisamente: **TIG, PLASMA, MIG, LASER, ELETTRRODO**

*(Qualifiche e procedimenti sono rilasciati dall'Istituto Italiano della Saldatura).*

L'azienda è attrezzata per eseguire controlli non distruttivi sui propri manufatti (**RX e liquidi penetranti**),



controlli specifici inerenti % di ferrite e grado di rugosità superficiale con relativa certificazione. Su richiesta, possono essere prodotti apparecchi con finiture e trattamenti speciali di **elettrolucidatura, decapaggio, passivazione**, forniti dei relativi **diagrammi e certificati**.

**GE** **Introduction** Albrigi has been processing stainless steel for the construction of mixers for the chemical, foodstuffs, pharmaceutical and cosmetics industries for thirty years now and is specialised in solving mixing problems for low, medium and high viscosity liquids, with the addition of powders.

Albrigi avails itself of the vast experience of a staff of technical designers, who are willing and able to listen to customers, studying and designing mixing equipment capable of satisfying their every need, even designing the shapes of customised mixing rotors.

The shop employs specialised personnel, who use all of the specific equipment for the construction of every device in accordance with the standards and requirements of European norms in force.

Albrigi builds mixing equipment capable of working in a vacuum or under pressure and of heating the products contained, through specifically designed interspaces that operate on steam, diathermal oil or hot water, or cooling units that cool with cold water or Freon.

Albrigi equipment can be marked in accordance with Directives 97/23/CE PED and 94/9/CE ATEX. For the transportation of dangerous liquids, the company is able to supply intermediate

UN marked containers.

Some of the highest quality materials available on the market are used, including: **HASTELLOY, INCONEL, INCOLOYS, DUPLEX, TITANIO GR 1, 2, 3, 4, 7, 9 and 11, AISI 304, AISI 304 L, AISI 316, AISI 316 L, AISI 316 Ti**

All of the company's welders are qualified in accordance with UNI-EN-287-1 standards and the most innovative systems are used, such as: **TIG, PLASMA, MIG, LASER and ELECTRODE** welding. (Qualifications and procedures are issued by the Italian Welding Institute).

The company is equipped to perform non-destructive testing on its products (**RX and penetrating liquids**), specific controls relative to the % of ferrites and the level of surface roughness, with the relative certification.

On request, equipment can be produced with special finishing and electro-polishing treatment, pickling, passivation and may be provided with the relative diagrams and certificates.

**D** **Einleitung** Die im Bereich der Konstruktion von Mischanlagen für die chemische, pharmazeutische und kosmetische Industrie und für die Nahrungsmittelindustrie tätige Firma Albrigi bearbeitet seit 30 Jahren Edelstahl und hat sich auf Lösungen für das Mischen von Flüssigkeiten niedriger, mittlerer und hoher Viskosität mit der möglichen Zugabe von Pulver spezialisiert.

Der Betrieb kann auf ein Team von technisch hochqualifizierten Mitarbeitern zurück, die dank ihrer langjährigen Erfahrung jederzeit auf spezifische Kundenwünsche eingeht, Projekte für Mischanlagen ausarbeitet und entwickelt und auch Zeichnungen von nach der Vorgabe von spezifischer Kundenerfordernisse konzipierten Schrauben anfertigt.

In der Werkstatt arbeitet Fachpersonal, dem eigens für den Bau von Mischsystemen bestimmtes Werkzeug gemäß den Erfordernissen der im Bereich geltenden europäischen Richtlinien zur Verfügung steht.

Albrigi baut Mischvorrichtungen, die für einen Betrieb unter

Vakuum oder Druck geeignet sind und das Mischgut durch eine mit Dampf, diathermischem Öl oder erhitztem Wasser betriebene Doppelwandung erwärmen bzw. mit Kühlwasser oder Freon abkühlen.

Alle von Albrigi hergestellten Vorrichtungen sind gemäß der Richtlinien 97/23/CE PED und 94/9/CE ATEX gekennzeichnet. Für den Transport von gefährlichen Flüssigkeiten kann die Firma zudem auch mit UN-Nummer gekennzeichnete Zwischenlagerungstanks liefern.

Für den Bau der Vorrichtungen und Anlagen werden nur die edelsten Werkmaterialien verwendet, wie:

**HASTELLOY, INCONEL, INCOLOYS, DUPLEX, TITANIO GR 1, 2, 3, 4, 7, 9 e 11 - AISI 304, AISI 304 L, AISI 316 - AISI 316 L, AISI 316 Ti**

Das gesamte für das Schweißen befugte Personal ist nach der UNI-EN 287-1 Norm geschult und qualifiziert und die

angewandten Schweißverfahren, wie **WIG-, PLASMA-, MIG-, LASER- und ELEKTRODEN-Schweißen** zählen zu den fortschrittlichsten.

(Alle Qualifizierungen des Personals und Bescheinigungen angewandter Schweißverfahren werden vom nationalen Schweißinstitut Istituto Italiano della Saldatura ausgestellt).

Der Betrieb ist so ausgerüstet, dass er auch zerstörungsfreie Werkstoffprüfungen (Durchstrahlungs- und Eindringprüfungen) und Ferrit-Kontrollen zur Überprüfung der Rauheit der Oberfläche mit anschließender Zertifizierung durchführen kann.

Auf Kundenwunsch können die Geräte auch mit spezifischer Oberflächenbehandlung, wie **Elektropolitur, Dekapierung oder Passivierung** mit entsprechenden Diagrammen und Zertifizierungen angefertigt werden.

**F** **Introduction** Depuis trente ans la société Albrigi travaille l'acier inoxydable pour construire des mélangeurs spécifiquement conçus pour l'industrie chimique, alimentaire, pharmaceutique et cosmétique. Elle est spécialisée dans la résolution des problèmes de mélange des liquides à basse, moyenne et haute viscosité à l'aide d'un ajout éventuel de poudres.

La société se compose d'une équipe de techniciens de projets de grande expérience, en mesure d'écouter et de concevoir des appareils de mélange afin de satisfaire toutes les exigences de la clientèle et pouvant même dessiner des profils d'hélices personnalisés.

L'atelier possède un personnel spécialisé et tous les équipements spécifiques pour construire chaque appareil selon les caractéristiques requises par les normes européennes en vigueur.

La société Albrigi construit des systèmes de mélange qui peuvent fonctionner sous vide ou sous pression et réchauffer les produits contenus à l'aide de gaines spéciales fonctionnant à la vapeur, à l'huile diathermique ou à l'eau surchauffée, ou bien refroidir le contenu à l'eau glacée ou au fréon.

Les appareils Albrigi peuvent être marqués selon la directive 97/23/CE PED et selon la directive 94/9/CE ATEX. Pour le transport de liquides dangereux la société est en mesure de fournir des réservoirs intermédiaires avec le marquage ONU.

Les matériaux utilisés sont parmi les plus nobles et précisément : HASTELLOY, INCONEL, INCOLOYS, DUPLEX, TITANIO GR 1, 2, 3, 4, 7, 9 et 11 - AISI 304, AISI 304 L, AISI 316 - AISI 316 L, AISI 316 Ti

Tout le personnel employé au soudage des pièces possède la qualification UNI-EN 287-1 et les systèmes adoptés sont parmi les plus innovants, en particulier : TIG, PLASMA, MIG, LASER, ELECTRODE

(Les qualifications et les procédures sont délivrées par l'Istituto Italiano della Saldatura – Institut Italien du Soudage).

La société est équipée pour d'effectuer des contrôles qui ne mettent pas en péril ses propres produits (RX et liquides pénétrants), des contrôles spécifiques inhérents au pourcentage de ferrite, au degré de rugosité de la surface et de délivrer la relative certification.

Il est possible de réaliser sur demande des appareils ayant des finitions et des traitements spéciaux d'électropolissage, de décapage, de passivation, fournis avec les relatifs diagrammes et certificats.

## E Introducción

La empresa Albrigi trabaja, desde hace treinta años, el acero inoxidable para construir mezcladores específicos destinados a la industria química, alimenticia, farmacéutica y cosmética; está especializada en la mezcla de líquidos de viscosidad baja, media y alta con posible añadido de polvos.

Cuenta con una plantilla de proyectistas técnicos de gran experiencia, capaces de escuchar, estudiar y proyectar aparatos de mezcla que satisfagan todas las necesidades de los clientes, llegando a diseñar perfiles de hélices personalizadas.

Los talleres cuentan con personal especializado y se avale de todo el equipo específico para construir los aparatos según las normas y los requisitos que requieren las actuales normativas europeas.

La empresa Albrigi construye mezcladores que pueden trabajar al vacío o a presión, y calentar los productos contenidos con camisas específicas que funcionan a vapor, aceite diatérmico o agua caliente, o bien enfriar con agua helada o freon.

Los aparatos Albrigi están señalados según la directiva 97/23/CE PED y según la directiva 94/9/CE ATEX. Para el transporte de líquidos peligrosos, la empresa suministra contenedores intermedios con la marca ONU.

Los materiales que se emplean son de los más nobles, precisamente:

HASTELLOY, INCONEL, INCOLOYS, DUPLEX, TITANIO GR 1, 2, 3, 4, 7, 9 e 11 - AISI 304, AISI 304 L, AISI 316 AISI 316 L, AISI 316 Ti

Todo el personal que trabaja en los procesos de soldadura de los aparatos posee un título UNI-EN 287-1 y los sistemas adoptados son de los más innovadores: TIG, PLASMA, MIG, LASER, ELETTRODO

(El Instituto Italiano de Soldadura expide títulos).

La empresa está equipada para realizar controles no destructivos de sus propias elaboraciones (RX y líquidos penetrantes), controles específicos inherentes % de ferritas y el grado de rugosidad superficial con certificación relativa.

A petición, se pueden elaborar aparatos con acabados y tratamientos especiales de electropulido, decapado, pasivación, con sus relativos diagramas y certificados.

## P Introdução

A empresa Albrigi, desde trinta anos trabalha o aço inoxidável construindo misturadores específicos para a indústria química, alimentar, farmacéutica e cosmética e é especializada para resolver os problemas de mistura de líquidos de baixa, média e alta viscosidade com a eventual adição de pós.

Têm à sua disposição um staff de projetadores técnicos com grande experiência, em grau de escutar, estudar e projetar aparelhos de mistura que possam satisfazer todas as exigências dos clientes, chegando a desenhar perfis de hélices personalizadas.

A oficina é constituída por pessoal especializado e utiliza todos os instrumentos específicos para construir cada aparelho segundo as normas e os requisitos requeridos pelas normativas europeias em vigor.

A empresa Albrigi constrói aparelhos de mistura que podem trabalhar sob vácuo ou em pressão e aquecer os produtos contidos com paredes duplas específicas que funcionam com vapor, óleo diatérmico ou águas sobreaquecidas, ou esfriar com água gelada ou freon.

Os equipamentos Albrigi podem ser marcados segundo a diretiva 97/23/CE PED e segundo a diretiva 94/9/CE ATEX. Para o transporte dos líquidos perigosos, a empresa é em grau de fornecer contenedores intermédios marcados ONU.

Os materiais empregados são entre os mais nobres e especificamente:

HASTELLOY, INCONEL, INCOLOYS, DUPLEX, TITÂNIO GR 1, 2, 3, 4, 7, 9 e 11 - AISI 304, AISI 304 L, AISI 316 AISI 316 L, AISI 316 Ti

Todo o pessoal responsável das soldaduras dos manufaturados têm a qualificação segundo a UNI-EN 287-1 e os sistemas adotados são entre os mais inovadores e especificamente: TIG, PLASMA, MIG, LASER, ELETRODO

(Qualificações e procedimentos são emitidos pelo Instituto Italiano da Soldadura).

A empresa é aparelhada para fazer testes não destrutivos sobre os próprios manufaturados (RX e líquidos penetrantes), controles específicos inerentes % de ferrite e grau de rugosidade superficial com a relativa certificação.

Sob pedido, podem ser produzidos aparelhos com acabamentos e tratamentos especiais de eletropolimento, decapagem, passivação, fornecidos dos relativos diagramas e certificados.

## E Вступление

Уже на протяжении 30 лет предприятие «Албриджи» производит мешалки из нержавеющей стали для химической, пищевой, фармацевтической и косметической промышленности, а также специализируется на проблемах перемешивания жидкостей низкой, средней и высокой вязкости с возможным добавлением порошков.

В составе нашего персонала – опытные технические проектировщики, способные выслушать, изучить и разработать перемешивающие устройства, исходя из любых пожеланий клиентов и проектируя профили винтов на заказ.

На заводе работает квалифицированный персонал, и установлено все необходимое специализированное оборудование для изготовления продукции согласно нормам и требованиям действующего европейского законодательства.

Предприятие «Албриджи» производит оборудование для смешивания. Это оборудование позволяет обрабатывать продукты смешивания, как в вакууме, так и под давлением; оборудование может подогревать содержащийся в резервуаре продукт с помощью специальных воздушных прослоек, которые могут работать на базе воздушного пара, диатермического масла или подогретой воды. Также возможно и охлаждение продукции с использованием холодной воды или фреона.

Оборудование «Албриджи» может быть маркировано согласно директиве 97/23/CE PED или в соответствии с директивой 94/9/CE ATEX. Для транспортировки опасных жидкостей предприятие может предоставить промежуточные контейнеры с маркировкой ООН.

Мы используем материалы самого высокого качества:

HASTELLOY, INCONEL, INCOLOYS, DUPLEX, TITANIO GR 1, 2, 3, 4, 7, 9 и 11 – AISI 304, AISI 304 L, AISI 316 – AISI 316 L, AISI 316 Ti

Весь персонал, задействованный на сварке изделий, имеет квалификацию согласно UNI-EN 287-1, а используемые системы – одни из самых инновационных: TIG, PLASMA, MIG, LASER, ELETTRODO

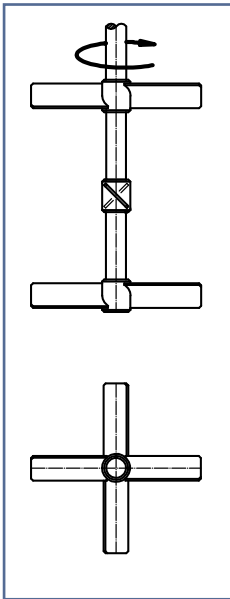
(Квалификации и процессы выданы Итальянским институтом сварки).

Предприятие специально оборудовано для проведения контроля продукции без разрушения самой продукции (RX и проникающие жидкости), а также для проведения особых испытаний на процентное содержание феррита и на уровень шероховатости поверхности. Выдаются соответствующие сертификаты.

На заказ могут изготавливаться изделия, выдаваемые затем с соответствующими графиками и сертификатами, с особой чистовой обработкой, как то: электрополировка, вытравливание, пассивация.

# Indice

Slowmix .....	5
Elimix .....	6
Sawmix .....	7
Inclimix .....	8
Turbomix .....	9
Wingmix .....	10
Magnetomix .....	11
Countermix .....	12
Counter Scrapemix .....	13
Anchormix .....	14
Scrapemix .....	15
Mobilmix .....	16
Doublemixer .....	17
Sidemix .....	18
Bimixer .....	20
Bottommix .....	21
Gatemix .....	22
Radialmix .....	23
Tubomix .....	24
Aspirmix .....	25
Dispermix .....	26
Dissolmix .....	27
Tabella compatibilità dei materiali .....	28
Tabella sulla viscosità .....	31



**I** Miscelatore lento, bipala a flusso assiale. Adatto a miscelare liquidi a bassa e media viscosità

**B** Dual rotor axial flow mixer. Suitable for mixing low and medium viscosity liquids.

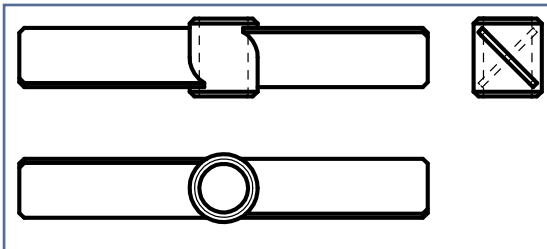
**D** Mischer mit niedriger Drehzahl, komplett mit zwei Mischschaufeln für axiale Strömungsrichtung. Geeignet zum Mischen von Flüssigkeiten geringer oder mittlerer Viskosität.

**F** Mélangeur lent, bipale à flux axial. Idéal pour mélanger des liquides à basse et moyenne viscosité

**E** Mezclador lento de dos aspas por flujo axial. Apto para mezclar líquidos de viscosidad baja y media

**P** Misturador lento, dupla pá com fluxo axial. Adapto como misturador de líquidos de baixa e média viscosidade

**R** Медленная, двухлопастная, аксиальная мешалка. Предназначена для перемешивания жидкостей низкой и средней вязкости.



**I** Interno di serbatoio con rotore centrale lento Slowmix e frangiflutti laterali

**B** Tank interior with central Slowmix rotor and lateral breakwater

**D** Innenansicht eines Behälters mit zentral angebrachtem, langsam laufendem Mischer Slowmix und seitlich angebrachten Strömungsbrechern

**F** Intérieur de cuve dotée de rotor central lent Slowmix et de brise-lames latéraux

**E** Interior de depósito con rotor central lento Slowmix y amortiguadores laterales

**P** Interno do reservatório com rotor central lento Slowmix e quebra-ondas laterais

**R** Вид внутри резервуара с медленным центральным ротором Slowmix и боковыми волнорезами



COD. RTF. MIX 005-01



**I** Miscelatore Slowmix mobile, già applicato su coperchio di chiusura, pronto per essere montato su un serbatoio di piccole dimensioni

**B** Slowmix - am Verschlussdeckel angebrachter mobiler Mischer, fertig für die Montage an kleinen Behältern

**D** Beweglicher, individuell einbaubarer Mischer Slowmix, der bereits am Deckel des Verschlusses angebracht worden ist und auf einem kleineren Behälter montiert werden kann

**F** Mélangeur Slowmix mobile, déjà placé sur le couvercle de la cheminée, prêt

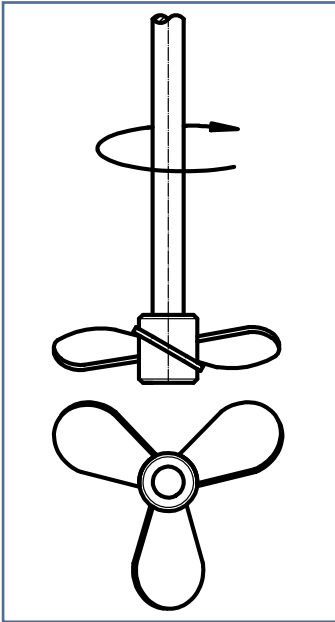
à être monté sur une cuve de petites dimensions

**E** Mezclador Slowmix móvil, ya aplicado en la tapa, listo para ser montado en un depósito de pequeñas dimensiones

**P** Misturador Slowmix móvel, já aplicado sobre a cobertura da tampa, pronto para ser montado sobre um reservatório de pequenas dimensões

**R** Переносная мешалка Slowmix, уже установленная на крышке заслонки, готова к размещению на резервуаре небольших размеров

COD. RTF. MIX 005-02



**I** Miselatore veloce a tre pale a profilo marino, ad azione energetica a flusso assiale. Adatto ad agitare liquidi a bassa viscosità e anche per disperdere polveri

**BE** Rapid three-rotor mixer with marine-style rotors, with energetic axial flow action. Suitable for stirring low viscosity liquids and for the dispersion of powders.

**D** Schnell laufender Mischer mit hoher Drehzahl, komplett mit drei Schaufeln Typ Schiffsschraube zum intensiven Mischen in axialer Strömungsrichtung. Geeignet zum Mischen von Flüssigkeiten geringer Viskosität, aber auch zum Auflösen von Pulver.

Il est fait pour agiter les liquides à basse viscosité et également pour disperser les poussières

**E** Mezclador rápido de tres aspas de tipo marino, por acción energética de flujo axial. Apto para mezclar líquidos de viscosidad baja y también para esparcir los polvos.

**P** Misturador veloz com três pás com perfil marinho, com ação energética e fluxo axial  
Adapto para agitar líquidos de baixa viscosidade e também para dispersar os pós

**R** Быстрая трехлопастная аксиальная мешалка типа "морской винт".

Подходит для перемешивания жидкостей с низкой вязкостью, а также для диспергирования порошков

COD. RTF. MIX 006-01



**F** Mélangeur rapide à trois pales à profil marin, avec une action énergétique à flux axial.

- I** Elica di miscelatore Elimix
- BE** Elimix mixer rotor
- D** Schraube des Elimix-Mischers
- F** Hélice de mélangeur Elimix
- E** Hélice de mezclador Elimix
- P** Hélice do misturador Elimix
- R** Винт мешалки Elimix



COD. RTF. MIX 006-03

**I** Interno di serbatoio con miscelatore Elimix installato al centro con frangiflutti

**BE** Tank interior with Elimix mixer installed in the centre, with breakwater

**D** Innenansicht eines mit einem zentral angebrachten Elimix-Mischer ausgestatteten Behälters mit Strömungsbrechern

**F** Intérieur d'une cuve munie d'un mélangeur

Elimix installé au centre avec des brise-lames

**E** Interior del depósito con mezclador Elimix instalado en el centro con amortiguadores

**P** Interno do reservatório com misturador Elimix instalado no centro com quebra-ondas

**R** Вид внутри резервуара с мешалкой Elimix, установленной в центре, с волнорезами

COD. RTF. MIX 006-02

**I** Miscelatore Elimix

**BE** Elimix Mixer

**D** Mischer Elimix

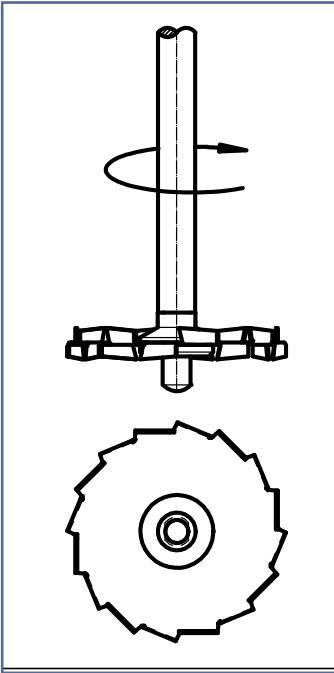
**F** Mélangeur Elimix

**E** Mezclador Elimix

**P** Misturador Elimix

**R** Мешалка Elimix





**I** Miscelatore dentellato ad alta velocità con forte azione di taglio. Adatto a disperdere polveri in liquidi ove si formino grumi

**GB** Notched high speed mixer with strong cutting action. Suitable for the dispersion of powders in liquids, where clots tend to form

**D** Mischer mit hoher Drehzahl für eine hohe Schnittleistung, komplett mit Zahnscheibe. Geeignet zum Auflösen von Klumpen bildenden Pulvern in Flüssigkeiten.

**F** Mélangeur dentelé à grande vitesse et avec une forte action de coupe. Adapté à la dispersion des poudres dans les liquides où l'on observe la formation de grumeaux

**E** Mezclador dentado de alta velocidad con fuerte acción de corte. Apto para esparcir los polvos en líquidos donde se forme grumos

**P** Misturador dentado de alta velocidade com forte ação de corte. Adapto para dispersar pós em líquidos onde formam-se grumos

**R** Высокоскоростная зубчатая мешалка с высокой режущей силой. Подходит для диспергирования порошков в жидкости, в которой могут образовываться комки



COD. RTF. MIX 007-01

**I** Elica Sawmix all'interno di serbatoio

**GB** Sawmix rotor inside tank

**D** Schraube Sawmix im Innern des Behälters

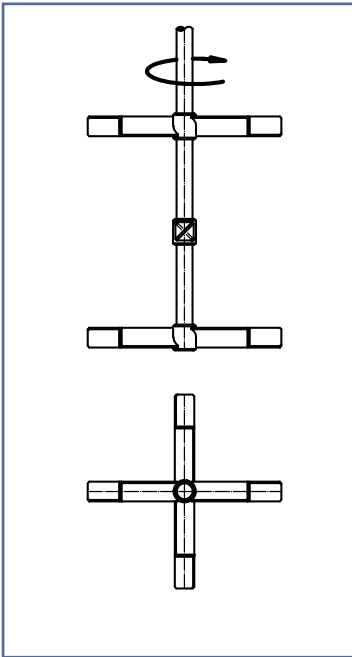
**F** Hélice Sawmix à l'intérieur d'une cuve

**E** Hélice Sawmix dentro del depósito

**P** Hélice Sawmix ao interno do reservatório

**R** Винт Sawmix внутри резервуара





**I** Miscelatore lento, bipala a doppio effetto e flussi contrari assiali. Adatto a miscelare liquidi ad alta viscosità

**BE** Slow dual rotor mixer with double effect and contrary axial flows. Suitable for mixing high viscosity liquids.

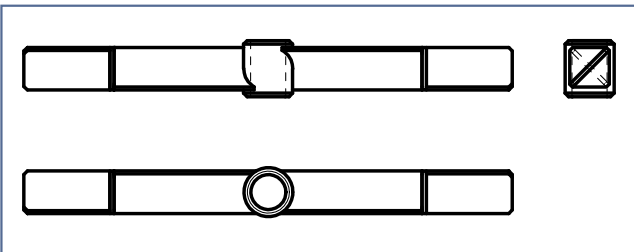
**D** Zweischaufel-Mischer mit niedriger Drehzahl und doppelter Wirkung zum Erzeugen entgegengerichteter Bewegungsverläufe um die Achse. Geeignet zum Mischen von Flüssigkeiten von hoher Viskosität.

**F** Mélangeur lent, bipale à double effet et flux contraires axiaux. Fait pour le mélange de liquides de haute viscosité

**E** Mezclador lento, de dos aspas con doble efecto y flujos contrarios axiales. Apto para mezclar líquidos de viscosidad alta

**P** Misturador lento, duas pás com duplo efeito e fluxos contrários axiais. Adapto para misturar líquidos de alta viscosidade

**R** Медленная двухлопастная мешалка с двойным эффектом и с противоположными осевыми потоками. Подходит для перемешивания жидкостей с высокой вязкостью. Предназначена для перемешивания жидкостей низкой и средней вязкости.



**COD. RTF. MIX 008-01**

**I** Doppio Inclimix disassato a più pale  
**BE** Double offset Inclimix with several rotors  
**D** Versetzt angebrachter Doppelmischer Inclimix mit mehreren Schaufeln  
**F** Double Inclimix désaxé à plusieurs pales

**E** Doble Inclimix excéntrico con varias aspas  
**P** Duplo Inclimix descentrado com várias pás  
**R** Несоосный многолопастный двойной Inclimix

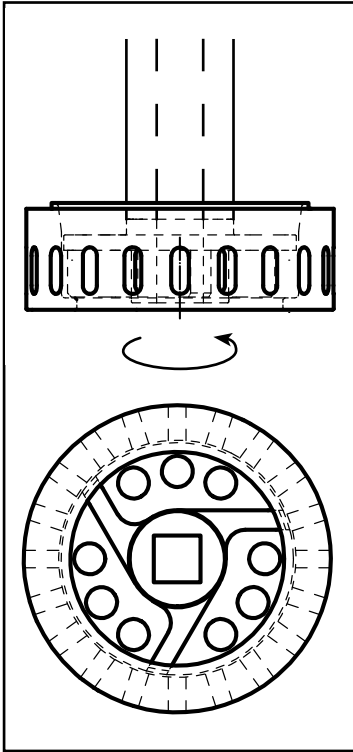


**COD. RTF. MIX 008-02**

**I** Doppio Inclimix centrale con pala singola e frangiflutti  
**BE** Double central Inclimix with single rotor and breakwater  
**D** Zentral angebrachter Doppelmischer Inclimix mit einzelner Schaufel und Strömungsbrechern  
**F** Double Inclimix central à

pale simple et brise-lames  
**E** Doble Inclimix central con aspa individual y amortiguadores  
**P** Duplo Inclimix central com pá única e quebradoras  
**R** Центральный однолопастный двойной Inclimix с волнорезами





**I** Turbina emulsionatrice ad alta velocità e altissima azione di taglio ed omogeneizzazione. Indicata per prodotti grassi da miscelare con liquidi

**BE** High speed and high cutting and homogenisation action emulsifier turbine. Indicated for fatty products to be mixed with liquids

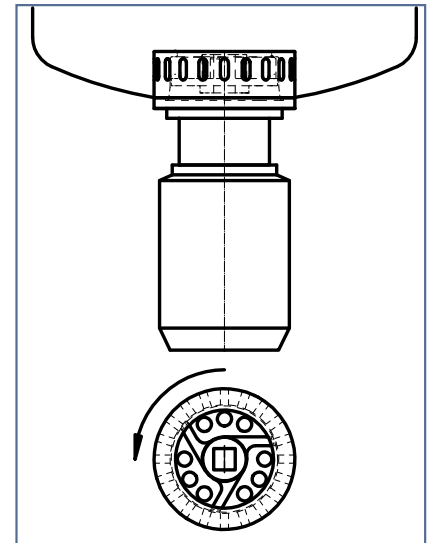
**D** Turbo-Emulgierer mit hoher Drehzahl, für hohe Schnittleistung und Mischguthomogenität. Geeignet für fetthaltiges, mit Flüssigkeiten zu vermischendes Mischgut.

**F** Turbine émulsionneuse à grande vitesse et action de coupe et d'homogénéisation très élevée. Préconisée pour les produits gras à mélanger aux liquides

**E** Turbina emulsionadora de alta velocidad y altísima acción de corte y homogeneización. Indicada para mezclar productos grasos con líquidos

**P** Turbina emulsionadora de alta velocidade e ação de corte e homogeneização muito altas. Indicada para produtos gordurosos que devem ser misturados com líquidos

**R** Высокоскоростная эмульгирующая турбина с очень высокой способностью резки и гомогенизации. Предназначена для смешивания жирных продуктов с жидкостями. Предназначена для перемешивания жидкостей низкой и средней вязкости.



**COD. RTF. MIX 009-01**

**I** Turbina Turbomix installata all'interno di un serbatoio in posizione verticale disassata vicina al fondo

**BE** Turbomix turbine installed in a tank in a vertical offset position, near the bottom

**D** Im Innern eines Behälters in senkrechter Ausrichtung installierter und versetzt, in der Nähe des Tankbodens angebrachter Turboemulgierer Turbomix

**F** Turbine Turbomix installée

à l'intérieur d'une cuve en position verticale et désaxée près du fond

**E** Turbina instalada dentro de un depósito en posición vertical excéntrica cerca del fondo

**P** Turbina Turbomix instalada ao interno de um reservatório em posição vertical descentrada perto do fundo

**R** Турбина Turbomix, установленная внутри резервуара вертикально, несоосно, вблизи днища



**COD. RTF. MIX 009-02**

**I** Turbomix da installare sul fondo di serbatoi

**BE** Turbomix to be installed on the bottom of the tank

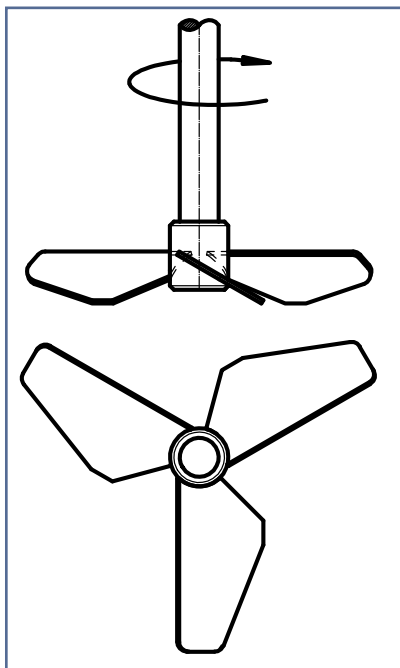
**D** Ein am Behälterboden zu installierender Turboemulgierer Turbomix

**F** Turbomix à installer au fond de la cuve

**E** Turbomix para instalar en el fondo del depósito

**P** Turbomix para ser instalado no fundo dos reservatórios

**R** Turbomix для установки под днище резервуара



**I** Girante tripala a velocità media e ad alto rendimento.

Adatta per liquidi a bassa o media viscosità.

**GB** Three-rotor medium speed, high yield stirring unit. Suitable for mixing low and medium viscosity liquids.

**D** Flügelrad mit drei Schaufeln, mittlerer Drehgeschwindigkeit und hoher Leistung. Geeignet für Flüssigkeiten geringer oder mittlerer Viskosität.

**F** Roue tripale à vitesse moyenne et d'un rendement élevé. Pour les liquides de basse ou moyenne viscosité

**E** Rodete de tres aspas de velocidad media y alto rendimiento. Apto para líquidos de viscosidad baja o media

**P** Rotor tripla pá com velocidade média e de alto rendimento. Adapto para líquidos de baixa ou média viscosidade.

**R** Высокопроизводительный среднескоростной трёхлопастный винт. Предназначен для перемешивания жидкостей низкой или средней вязкости

**I** Miscelatore Wingmix installato all'interno di un serbatoio in posizione centrale

**GB** Wingmix mixer installed in a tank in a central position

**D** Im Innern des Behälters installierter und zentral angebrachter Mischer Wingmix

**F** Mélangeur Wingmix installé à l'intérieur d'une cuve en position centrale

**E** Mezclador Wingmix instalado dentro del depósito en posición central

**P** Misturador Wingmix instalado ao interno de um reservatório na posição central

**R** Мешалка Wingmix, установленная внутри резервуара в центральной позиции



COD. RTF. MIX 010-02

**I** Miscelatore Wingmix  
**GB** Wingmix mixer  
**D** Mischer Wingmix  
**F** Mélangeur Wingmix

**E** Mezclador Wingmix  
**P** Misturador Wingmix  
**R** Мешалка Wingmix



MIX 010-01

**I** Interno di un serbatoio fornito di miscelatore Wingmix, testa di lavaggio Sprayball e frangiflutti laterali

**GB** Inside of a tank equipped with a Wingmix mixer, Sprayball washing head and lateral breakwaters.

**D** Das mit Wingmix-Mischer, Reinigungskugel Sprayball und seitlich angebrachten Strömungsbrechern ausgestattete Innere eines Behälters



COD. RTF. MIX 010-03

**F** Intérieur d'une cuve dotée d'un mélangeur Wingmix, de boule de lavage Sprayball et de brise-lames latéraux

**E** Interior de un depósito con mezclador Wingmix, cabezal de lavado Sprayball y amortiguadores laterales.

**P** Interno de um reservatório fornecido de misturador Wingmix, cabeça de lavagem Sprayball e quebra-ondas laterais

**R** Внутренний вид резервуара с мешалкой Wingmix, моечной головкой Sprayball и боковыми волнорезами

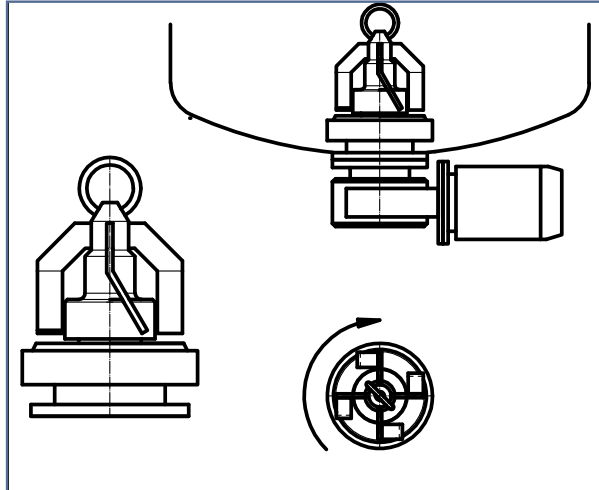
**I** Elettroagitatore a trascinamento magnetico, ad azione assiale.

Adatto per miscelare prodotti liquidi ove si voglia evitare il rischio di contaminazioni del prodotto evitando organi di tenuta come nell'industria farmaceutica o delle biotecnologie.

**BE** Electro stirring unit with magnetic drag and axial action. Suitable for the mixing of liquid products, where it is necessary to avoid the risk of contamination of the product, avoiding contact with sealing organs, such as in the pharmaceutical and biotechnology industries.

**D** Ein über einen Magnetmitnehmer gekuppelter Elektrorührer mit axialer Wirkung. Geeignet zum Mischen von flüssigem Mischgut, bei dem die Gefahr der Verunreinigung ausgeschlossen werden muss, was durch den Verzicht auf zusätzliche Halterungsvorrichtungen, wie sie in der Pharma- oder Biotechnologiebranche gebräuchlich sind, gewährleistet wird.

**F** Électro-agitateur à attraction magnétique, dont l'action est axiale. Pour mélanger des produits liquides où il faut éliminer le risque de contamination du produit en évitant les organes d'étanchéité, comme



dans l'industrie pharmaceutique ou des biotechnologies

**E** Electroagitador de arrastre magnético, de acción axial. Apto para mezclar productos líquidos donde se desee evitar el riesgo de contaminación del producto evitando órganos de estanqueidad como en la industria farmacéutica o biotecnológica

**P** Eletro agitador de arrastamento magnético, com ação axial. Adapto para misturar produtos líquidos onde se

queira evitar o risco de contaminações do produto evitando órgãos herméticos como na indústria farmacêutica ou das biotecnologias.

**R** Осевая электромешалка с магнитным приводом.

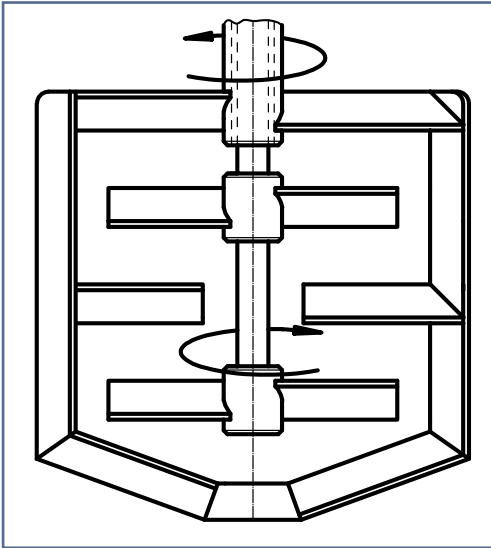
Предназначена для перемешивания жидких веществ, когда необходимо избежать риска загрязнения вещества, избегая соприкосновения с изоляционными механизмами, как например в фармацевтической промышленности или в отрасли биотехнологий



- I** Interno di un serbatoio con rotore Magnetomix
- BE** Inside of a tank with Magnetomix rotor
- D** Innenansicht eines Behälters mit Elektrorührer Magnetomix
- F** Intérieur d'une cuve avec rotor Magnetomix
- E** Interior de un depósito con rotor Magnetomix
- P** Interior de um reservatório com rotor Magnetomix
- R** Вид изнутри резервуара с ротором Magnetomix.



- I** Esterno di un serbatoio con motore di miscelatore Magnetomix sul fondo
- BE** Outside of a tank with Magnetomix mixer motor on the bottom
- D** Außenansicht eines mit am Behälterboden angebrachten Elektrorührer Magnetomix ausstatteten Behälters
- F** Extérieur d'une cuve avec moteur de mélangeur Magnetomix dans le fond
- E** Exterior de un depósito con motor de mezclador Magnetomix en el fondo
- P** Externo de um reservatório com motor do misturador Magnetomix no fundo
- R** Вид снаружи резервуара с мотором мешалки Magnetomix под днищем



**I** Girante doppia, combinazione tra Anchormix e Slowmix. Adatta per miscelare elementi ad alta viscosità.

**GB** Double rotor, combination between Anchormix and Slowmix. Suitable for mixing high viscosity liquids

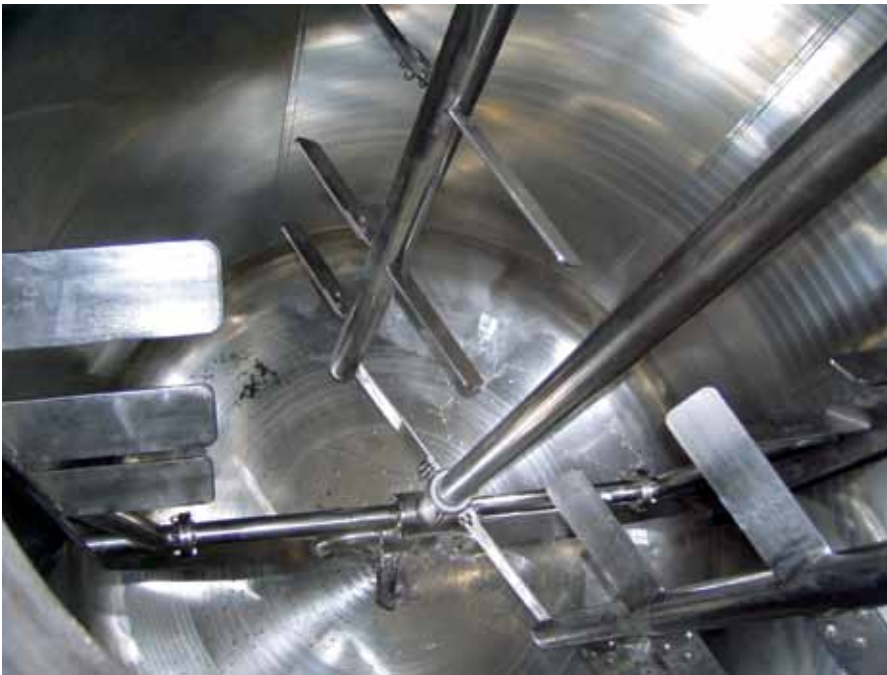
**D** Doppeltes Flügelrad, Kombination von Anchormix und Slowmix. Geeignet für das Mischen von Substanzen hoher Viskosität.

**F** Roue double, combinaison entre Anchormix et Slowmix qui mélanges des éléments d'une résistance élevée

**E** Rodete doble, combinación entre Anchormix y Slowmix. Apto para mezclar productos de viscosidad alta

**P** Rotor duplo, combinação entre Anchormix e Slowmix. Adapto para misturar elementos de alta viscosidade

**R** Мешалка двойного действия, сочетание Anchormix и Slowmix. Предназначена для смешивания жидкостей высокой вязкостью.



COD. RTF. MIX 012-02

COD. RTF. MIX 012-01

**I** Nelle due foto, interno di serbatoio con sistema di miscelazione Countermix a doppio rotore controrotante

**GB** The two photos show the inside of a tank with the Countermix mixing system with dual rotor and counter rotor

**D** Die beiden Fotos zeigen den Tankinnenraum mit dem Countermix-Mischsystem mit zwei Mischwerken, die entgegengesetzt zueinander laufen

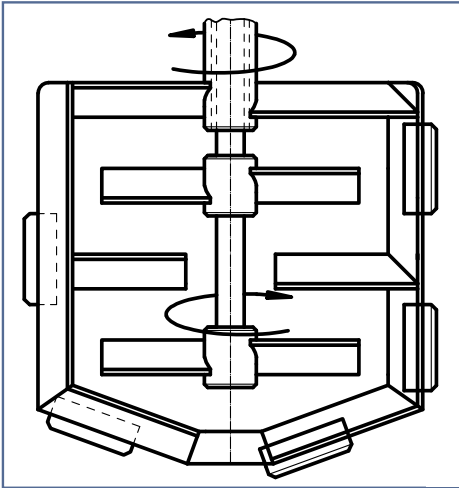
**F** Dans les deux photos, intérieur de cuve avec système de mélange Countermix à double rotor contrarotatif

**E** En las dos fotos, interior de un depósito con sistema de mezcla Countermix con doble rotor contra rotatorio

**P** Nas duas fotos, interno do reservatório com sistema de mistura Countermix com duplo rotor contra-rotativo

**R** На двух фото вид изнутри резервуара с мешалкой Countermix противоположно-двойного вращения.





**I** Girante doppia, combinazione tra Scrapemix e Slowmix, con raschiatori sulla superficie interna e sul fondo del serbatoio. Adatta per miscelare elementi ad alta viscosità con tendenza a fermarsi radente la parete, soprattutto in presenza di riscaldamento/

raffreddamento esterno a contatto del cilindro o del fondo.

**GB** Double rotor, Scrapemix and Slowmix combination, with scrapers on the inside and bottom of the tank. Suitable for mixing high viscosity elements that tend to stick to the wall, especially in the presence of external heating or cooling, in contact with the cylinder or bottom.

**D** Doppeltes Flügelrad, Kombination von Scrapemix und Slowmix, mit Schabern an den Innenwänden und am Behälterboden. Geeignet zum Mischen von Mischgut, das sich durch Erwärmung/Abkühlung des Zylinders oder des Bodens von außen bevorzugt an den Tankwänden ansetzt.

**E** Rodete doble, combinación entre Scrapemix y Slowmix, con rascadores en la superficie interior y en el fondo del depósito. Apto para mezclar sustancias de viscosidad alta que tienden a pegarse a la pared, sobre todo cuando el calor o el frío exterior entran en contacto con el cilindro o con el fondo

**P** Rotor duplo, combinação entre Scrapemix e Slowmix, com raspadores sobre a superfície interna e sobre o fundo do reservatório. Adapto para misturar elementos com alta viscosidade com tendência a parar rasante à parede, sobretudo na presença de aquecimento/resfriamento externo em contato com o cilindro ou com o fundo

**R** Мешалка противоположно-двойного вращения, сочетание Scrapemix и Slowmix, со скребками на внутренней поверхности и на днище резервуара. Предназначена для перемешивания веществ с высокой вязкостью, склонных к прилипанию к стенкам, особенно когда имеет место внешнее нагревание/охлаждение в непосредственном контакте, как на стенках, так и на днище резервуара.



**F** Roue double, combinaison entre Scrapemix et Slowmix, avec racleurs sur la surface interne et sur le fond de la cuve. Fait pour le mélange d'éléments d'une viscosité élevée avec une tendance à s'arrêter au ras de la paroi, surtout en présence de réchauffement/refroidissement externe au contact du cylindre ou du fond

COD. RTF. MIX 013-01

**I** Nelle due foto, interni di serbatoi provvisti di sistemi di miscelazione Counter Scrapemix a doppio rotore controrotanti dotati di pattini raschiati in PTFE

**GB** The two photos show the inside of a tank with the Counter Scrapemix mixing system with dual rotor and counter rotor, equipped with scraped PTFE slides

**D** Die beiden Fotos zeigen im Tankinnern das mit Counter Scrapemix ausgestattete Mischsystem mit doppeltem Flügelrad und Teflonschabern.

**F** Dans les deux photos, intérieurs de cuves dotées de systèmes de mélange Counter Scrapemix à double rotor contrarotatifs munis de patins racleurs en PTFE

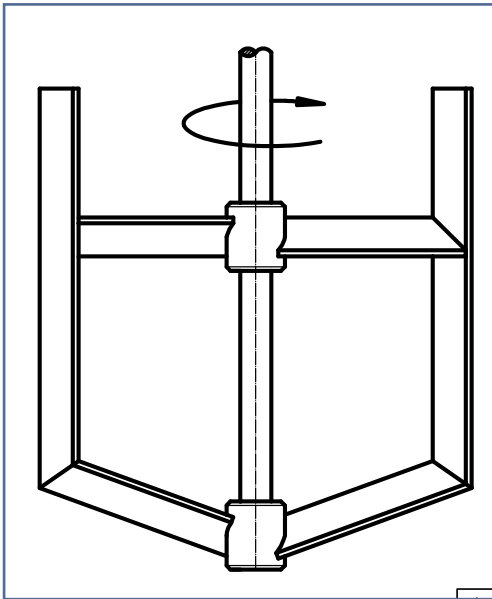
**E** En las dos fotos, interiores de depósitos con sistema de mezcla Counter Scrapemix con doble rotor contra rotatorio dotados de placas rascadoras en PTFE

**P** Nas duas fotos, interno dos reservatórios providos dos sistemas de mistura Counter Scrapemix com duplo rotor contra-rotativo com lâminas raspadoras em PTFE

**R** На двух фото вид изнутри резервуаров с мешалками Countermix Scrapemix противоположно-двойного вращения со скребками из ПТФЭ



COD. RTF. MIX 013-02



**I** Girante lento ad ancora radente la parete e il fondo. Adatto per miscelare o agitare prodotti ad alta o altissima viscosità

**GB** Slow stirring unit with anchor that skims the wall and bottom. Suitable for the mixing or stirring of high or very high viscosity products.

**D** Flügelrad mit niedriger Drehzahl. Die Ankerschaufel berührt die Wände und den Boden. Geeignet zum Mischen und Rühren von Mischgut von hoher und sehr hoher Viskosität.

**F** Roue lente à pale en U rasant la paroi et le fond. Elle mélange ou remue les produits de haute ou très haute viscosité

**E** Rodete lento con ancla rasant la pared y el fondo. Apto para mezclar o agitar productos de viscosidad alta o muy alta

**P** Rotor lento com âncora rasant à parede e o fundo. Adapto para misturar ou agitar produtos com viscosidade alta ou muito alta

**R** Медленная мешалка якорного типа, которая соскребает вещества со стенки и с дна. Предназначена для смешивания или перемешивания веществ с высокой или очень высокой вязкостью.

**I** Agitatore Anchormix pronto per essere installato all'interno di un serbatoio

**GB** Anchormix stirring unit, ready for installation inside a tank

**D** Für die Montage im Innern des Behälters bereiter Rührer Anchormix

**F** Agitateur Anchormix prêt à être installé à l'intérieur d'une cuve

**E** Agitador Anchormix listo para ser instalado dentro de un depósito

**P** Agitador Anchormix pronto para ser instalado ao interno de um reservatório

**R** Перемешивающее устройство Anchormix готово к установке внутри резервуара

COD. RTF. MIX 014-01



**I** Pala di agitatore Anchormix di grandi dimensioni

**GB** Large scale Anchormix stirring unit rotor

**D** Große Ankerschaufel des Rührers Anchormix

**F** Pale d'agitateur Anchormix de grandes dimensions

**E** Aspa de agitador Anchormix de grandes dimensiones

**P** Pá do agitador Anchormix de grandes dimensões

**R** Лопасть перемешивающего устройства Anchormix больших размеров.



COD. RTF. MIX 014-03

**I** Interno di serbatoio con agitatore Anchormix montato in posizione centrale

**GB** Inside view of a tank mounting an Anchormix mixer fitted in central position

**D** Innenansicht eines Behälters mit zentral angebrachtem Rührer Anchormix

**F** Intérieur d'une cuve munie d'un agitateur Anchormix monté en position centrale

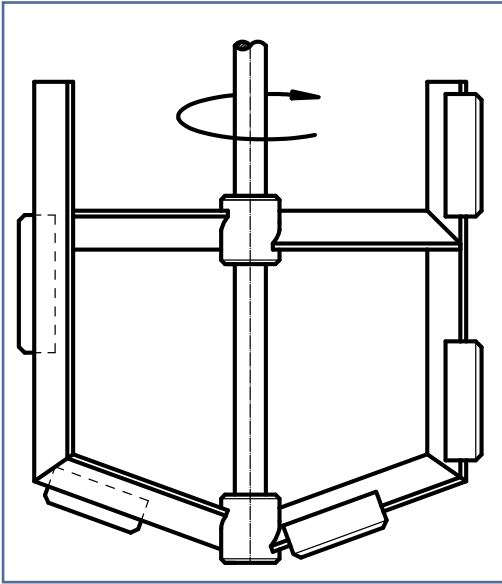
**E** Interior de depósito con agitador Anchormix en posición central

**P** Interno de um reservatório com agitador Anchormix montado em posição central

**R** Внутренний вид резервуара со смешивающим устройством Anchormix, установленным по центру

COD. RTF. MIX 014-02





**I** Girante lento ad ancora provvisto di pattini raschianti radente la parete e il fondo.

Adatto per miscelare o agitare prodotti ad alta o altissima viscosità, specie in



**I** Nelle due foto, interni di serbatoi provvisti di sistemi di miscelazione Scrapemix in posizione centrale; si notino i pattini raschiati in PTFE

**II** The two photos show the inside of tanks equipped with the Scrapemix mixing system with dual rotor and counter rotor, equipped with scraped PTFE slides

**D** Die beiden Fotos zeigen die Innenansicht der Behälter, die mit dem zentral angebrachten Scrapemix Mischsystem ausgestattet sind; gut erkennbar die Teflonschaber

**F** Dans les deux photos, intérieurs de cuves dotées de systèmes de mélange Scrapemix en position centrale; on peut noter les patins racleurs en PTFE

**E** En las dos fotos, interior de los depósitos con sistemas de mezcla Scrapemix en posición central; nótese las palas rascadoras en PTFE

presenza di riscaldamento o raffreddamento della superficie del cilindro e del fondo.

**II** Slow anchor rotor equipped with slides that skim the wall and bottom. Suitable for mixing or stirring high or very high viscosity products, especially in the presence of heating or cooling of the surfaces of the cylinder and bottom.

**D** Flügelrad mit niedriger Drehzahl, ausgestattet mit Ankerschaufel und Schabern, die den Behälterboden und die Behälterwand berühren. Geeignet zum Mischen und Rühren von Mischgut hoher oder sehr hoher Viskosität, das sich durch Erwärmung/Abkühlung des Zylinders oder des Bodens bevorzugt ansetzt.

Röhren von Mischgut hoher oder sehr hoher Viskosität, das sich durch Erwärmung/Abkühlung des Zylinders oder des Bodens bevorzugt ansetzt.

**F** Roue lente à palettes en U munie de patins racleurs rasant la paroi et le fond.

Pour mélanger ou remuer des produits de haute ou très haute viscosité, en particulier en cas de réchauffement ou de refroidissement de la surface du cylindre et du fond.

**E** Rodete lento con ancla y dotado de palas rascadoras que rasán la pared y el fondo.

Apto para mezclar o agitar productos de viscosidad alta o muy alta, especialmente en presencia de calor o frío de la superficie del cilindro y del fondo.

**P** Rotor lento com âncora provido com lâminas raspadoras rasante à parede e o fundo.

Adapto para misturar ou agitar produtos com viscosidade alta ou muito alta, especialmente na presença de aquecimento ou resfriamento da superfície do cilindro e do fundo.

**R** Медленная мешалка якорного типа, которая соскребает вещества со стенки и днища резервуара.

Предназначена для смешивания или перемешивания веществ с высокой или очень высокой вязкостью, особенно когда имеет место внешнее нагревание/охлаждение в непосредственном контакте с боковой частью резервуара и дном.



**P** Nas duas fotos, internos dos reservatórios providos de sistemas de mistura Scrapemix na posição central; notem-se as lâminas raspadoras em PTFE

**R** На двух фото вид внутри резервуара с двухроторной системой смешивания противоположного вращения Counter-mix Scrapemix со скребками из ПТФЭ



**I** Agitatore laterale veloce mobile ad albero estraibile da applicare sulla valvola di scarico parziale all'occorrenza e smontabile anche con serbatoio pieno di liquido

**GB** Lateral rapid mobile stirring unit with extractable shaft to install on the partial drainage valve when necessary, which can also be disassembled when the tank is full of liquid.

**D** Mobile, seitlich installierbare Rührereinheit mit hoher Drehzahl, komplett mit herausnehmbarer Welle, und bei Bedarf auf dem Auslassventil installierbar und auch bei vollem Behälter wieder entfernbar.

**F** Agitateur latéral rapide mobile à arbre extractible, à monter sur la vanne de tirage partielle et éventuellement démontable même si la cuve est pleine

**E** Agitador lateral rápido móvil con eje ex-

traíble para aplicar en la válvula de descarga parcial, cuando sea necesario, y desmontable incluso con el depósito lleno de líquido

**P** Agitador lateral veloz móvel com eixo extraível para ser aplicado sobre válvula de descarga parcial quando necessário e desmontável também com reservatório cheio de líquido

**R** Высокоскоростное переносное боковое перемешивающее устройство со съемным валом. Монтируется на клапан частичного слива. В случае надобности, можно снимать даже с заполненного жидкостью резервуара. Устройство предназначено для перемешивания жидкостей с низкой и средней вязкостью.



**COD. RIF. MIX 016-03**

**I** Esterno di serbatoio con agitatore Mobilmix installato  
**GB** Outside of tank with Mobilmix stirring unit installed  
**D** Außenansicht eines Behälters mit installiertem Rührer Mobilmix  
**F** Extérieur de cuve avec agitateur Mobilmix

**E** Exterior de depósito con agitador Mobilmix instalado  
**P** Externo do reservatório com agitador Mobilmix instalado  
**R** Наружная часть резервуара с установленным перемешивающим устройством Mobilmix



**COD. RIF. MIX 016-04**

**I** Agitatore Mobilmix pronto all'uso  
**GB** Mobilmix Stirring unit ready for use  
**D** Einsatzbereiter Rührer Mobilmix  
**F** Agitateur Mobilmix prêt à l'emploi  
**E** Agitador Mobilmix listo para su uso

**P** Agitador Mobilmix pronto ao uso-smontável também com reservatório cheio de líquido  
**R** Готовое к использованию перемешивающее устройство Mobilmix



**COD. RIF. MIX 016-01**

**I** Agitatore Mobilmix su supporto mobile su ruote regolabile in altezza per un facile montaggio

**GB** Mobilmix Stirring unit on wheeled mobile support, adjustable in height for easy assembly  
**D** Rührer Mobilmix auf höhenverstellbarem Sockel auf Rädern für eine mühelose Montage  
**F** Agitateur Mobilmix sur support mobile, muni de roues réglables en hauteur pour un montage facile

**E** Agitador Mobilmix con soporte móvil y altura de las ruedas regulables para un fácil montaje

**P** Agitador Mobilmix com suporte móvel sobre rodas reguláveis em altura para uma fácil montagem

**R** Перемешивающее устройство Mobilmix на подвижной опоре, которая регулируется по высоте для легкой и удобной установки.



**COD. RIF. MIX 016-02**

**I** Interno di serbatoio con agitatore Mobilmix installato  
**GB** Interior of tank with Mobilmix stirring unit installed  
**D** Innenansicht eines Behälters mit Rührer Mobilmix  
**F** Intérieur d'une cuve munie d'un agitateur Mobilmix installé  
**E** Interno del tanque con agitador Mobilmix instalado  
**P** Interno do tanque com agitador Mobilmix instalado  
**R** Этот взбалтыватель идеально смешивает и одновременно д

**I** Sistema di doppia miscelazione formato da agitatore centrale lento ad ancora Anchormix e da agitatore laterale veloce con elica specifica Gatemix per ogni prodotto

**GB** Double mixing system consisting of a slow Anchormix central stirring unit and a rapid lateral stirring unit with a

specific Gatemix rapid rotor for every type of product.

**D** Doppelmischsystem, bestehend aus einem zentral angebrachten, langsam drehenden Rührer mit Schaufelrad Anchormix und einem seitlich angebrachten, schnell laufenden Rührer mit Spezialschraube Gatemix. Für jedes Mischgut geeignet.

**F** Système de double mélange formé d'un agitateur central lent à pale en U Anchormix et d'un agitateur latéral rapide avec hélice spéciale Gatemix pour chaque produit

**E** Sistema de doble mezcla formado por un agitador central lento de ancla Anchormix y por un agitador lateral con hélice específica Gatemix para cada producto

**P** Sistema de dupla mistura constituído por um agitador central lento com âncora Anchormix e por um agitador lateral veloz com hélice específica Gatemix para cada produto

**R** Система двойного перемешивания, состоящая из медленного центрального перемешивающего устройства якорного типа Anchormix и быстрого бокового перемешивающего устройства со специальным винтом Gatemix для любого вида продукта.

**I** Serbatoio miscelatore con due agitatori Doublemixer termocondizionato con Termotig e isolato con Isorock

**GB** Mixing tank with two thermally conditioned Doublemixer stirring units with Termotig, insulated with Isorock

**D** Mischbehälter mit zwei Doublemixer-Rührern, Termotig-Doppelwandung und Isorock-Isolierung

**F** Cuve de mélange avec deux agitateurs Doublemixer thermorégulée par système Termotig et isolée par système Isorock

**E** Depósito mezclador con dos agitadores Doublemixer termocondicionado con Termotig y aislado con Isorock

**P** Reservatório misturador com dois agitadores Doublemixer termocondicionados com Termotig e isolados com Isorock

**R** Резервуар-мешалка с двумя перемешивающими устройствами Doublemixer с контролируемой температурой посредством Termotig и изолированный посредством Isorock



COD. RTF. MIX 017-01



COD. RTF. MIX 017-02

**I** Sopra, Interno di Doublemixer con agitatore Anchormix e altro agitatore laterale speciale. Sotto, esterno del serbatoio.

**GB** Above, interior of Doublemixer with Anchormix stirring unit and another special lateral stirring unit. Below, outside of tank

**D** Oben, Innenansicht von Doublemixer mit Anchormix-Rührer und zusätzlichem, seitlich angebrachtem Spezialrührer. Unten, Außenansicht des Behälters.

**F** Ci-dessus, intérieur de Doublemixer avec agitateur Anchormix et un autre agitateur latéral spécial.

Ci-dessous, extérieur de la cuve

**E** Arriba, interior de Doublemixer con agitador Anchormix y otro agitador lateral especial. Abajo, exterior del depósito.

**P** Acima, interno do Doublemixer com agitador Anchormix e outro agitador lateral especial. Abaixo, externo do reservatório

**R** Сверху: вид внутри Doublemixer с перемешивающим устройством Anchormix и еще одним специальным боковым перемешивающим устройством.

Внизу: вид резервуара снаружи.



COD. RTF. MIX 017-03

**I** Agitatore a parete laterale inclinato fisso, rivolto verso il centro del fondo, veloce o lento

**E** Lateral inclined stirring unit installed on the wall of the tank and oriented towards the centre of the bottom. The stirring unit may be rapid or slow

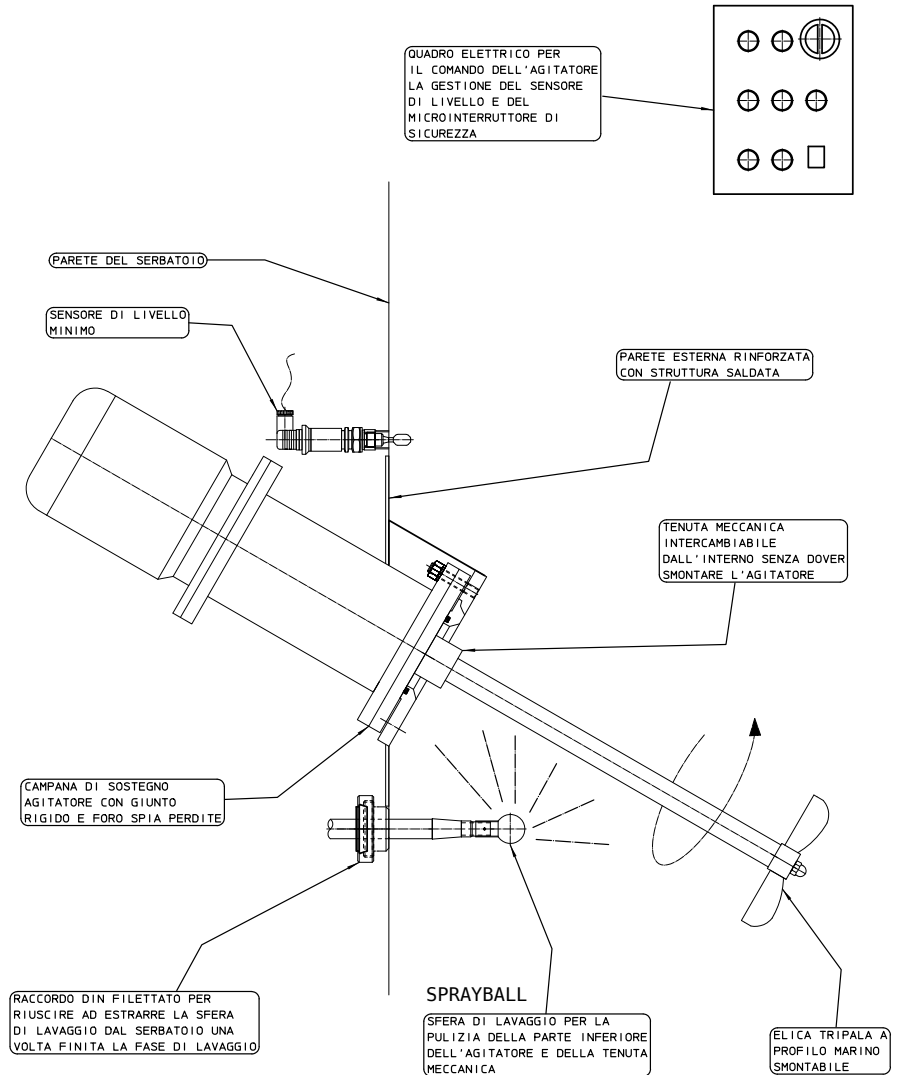
**D** An der Seitenwand fest angebrachter, geneigter, zur Mitte des Behälterbodens ausgerichteter, schnell oder langsam laufender Rührer.

**F** Agitateur à paroi latérale inclinée fixe, tourné vers le milieu du fond de la cuve, rapide ou lent

**E** Agitador de pared lateral inclinado fijo, dirigido hacia el centro del fondo, rápido o lento.

**P** Agitador de parede lateral inclinado fixo, dirigido ao centro do fundo, veloz ou lento

**R** Боковое наклонное фиксированное перемешивающее устройство, направленное к центру дна. Может перемешивать быстро или медленно.



**I** Interno di serbatoio con agitatore fisso Sidemix e sfera Sprayball

**E** Interior of tank with fixed Sidemix stirring unit and Sprayball sphere

**D** Innenansicht eines Behälters mit fest angebrachtem Rührer Sidemix und Reinigungskugel Sprayball

**F** Intérieur d'une cuve avec agitateur fixe Sidemix et boule Sprayball



**COD. RTF. MIX 018-02**

**I** Esterno di serbatoio con agitatore Sidemix con carter inox

**E** Outside of tank with Sidemix stirring unit and stainless steel casing

**D** Außenansicht des Behälters mit Sidemix-Rührer und Schutzgehäuse aus Edelstahl

**F** Vision extérieure d'une cuve avec agitateur Sidemix ajouté à un carter inox.

**E** Exterior de depósito con agitador Sidemix con cárter inox.

**P** Externo do reservatório com agitador Sidemix com cárter inox

**R** Вид снаружи резервуара с перемешивающим устройством Sidemix с картером из нержавеющей стали

**E** Interior de depósito con agitador fijo Sidemix y esfera Sprayball.

**P** Interno do reservatório com agitador fixo Sidemix e esfera Sprayball

**R** Внутренний вид резервуара с фиксированным перемешивающим устройством Sidemix и моющей головкой Sprayball



COD. RTF. MIX 019-01

- I** Serbatoio Politank provvisto di doppio agitatore Sidemix
- GB** Politank, equipped with double Sidemix stirring unit
- D** Mit doppeltem Sidemix-Rührer versehener Politank
- F** Cuve Politank dotée de double agitateur Sidemix
- E** Depósito Politank con doble agitador Sidemix
- P** Reservatório Politank provido de duplo agitador Sidemix
- R** Резервуар Politank, снабженный двойным перемешивающим устройством Sidemix



COD. RTF. MIX 019-02



COD. RTF. MIX 019-03

- I** Nelle due foto sopra, esterni di serbatoi con motori di agitatori Sidemix in evidenza
- GB** The two photos above show the outside of tanks with Sidemix stirring unit motors
- D** Auf den beiden Fotos oben dargestellt, Außenansicht von Behältern mit den Motoren für die Sidemix-Rührer
- F** Dans les deux photos ci-dessus, extérieures de cuves avec moteurs d'agitateurs Sidemix en évidence
- E** En las dos fotos de arriba, exterior de depósitos con motores de agitadores Sidemix en evidencia
- P** Nas duas fotos acima, externos dos reservatórios com motores de agitadores Sidemix em evidência
- R** На двух фото сверху видна внешняя часть резервуаров с моторами перемешивающих устройств Sidemix



COD. RTF. MIX 019-04

- I** Interno di serbatoio con agitatore fisso Sidemix installato
- GB** Interior of tank with fixed Sidemix stirring unit installed
- D** Innenansicht eines Behälters mit fest angebrachtem Sidemix-Rührer
- F** Intérieur d'une cuve avec agitateur fixe Sidemix
- E** Interior de depósito con agitador fijo Sidemix instalado
- P** Interno do reservatório com agitador fixo Sidemix instalado
- R** Внутренний вид резервуара с установленным фиксированным перемешивающим устройством Sidemix



COD. RTF. MIX 019-05

- I** Agitatore Sidemix pronto per essere installato
- GB** Sidemix Stirring unit ready for installation
- D** Für die Montage bereiter Rührer Sidemix
- F** Agitateur Sidemix prêt à être installé
- E** Agitador Sidemix listo para ser instalado
- P** Agitador Sidemix pronto para ser instalado
- R** Готовое к установке перемешивающее устройство Sidemix



COD. RTF. MIX 020-01

**I** Bimixer - vista di sistema di miscelazione Slowmix con boccola di guida sul fondo, sollevata, con pala radente il fondo a semiancra e turboemulsore posteriore Turbomix

**B** Bimixer - view of Slowmix mixing system with bushing guide on bottom, raised, with a semi-anchor scraping blade on the bottom and Turbomix turbo emulsifier at the rear

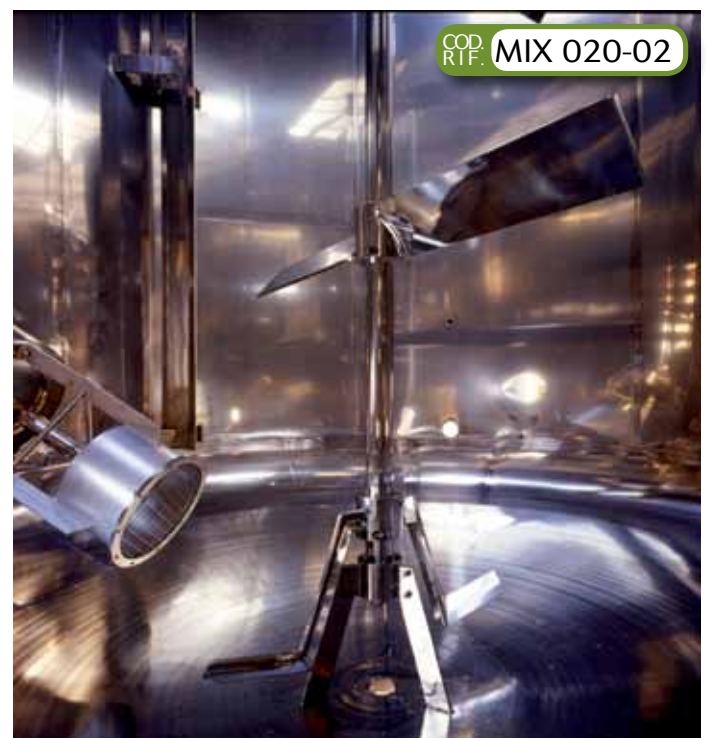
**D** Bimixer - Ansicht des Mischsystemes Slowmix mit angehobener Gleitlagerbuchse auf dem Behälterboden, den Boden berührendem Halbschaukelrad und hinten angebrachtem Turboemulgierer Turbomix

**F** Bimixer - vue du système de mélange Slowmix avec ogive de guidage sur le fond, soulevée, composé d'une pale rasant le fond avec demi-palette en U et d'un turbo-émulsionneur postérieur Turbomix

**E** Bimixer - vista del sistema de mezcla Slowmix con buje de guía en el fondo, alzado, con pala semiancla rasante el fondo y turboemulsor posterior Turbomix

**P** Bimixer – vista do sistema de mistura Slowmix com casquilho guia sobre o fundo, erguido, com pá rasante o fundo a semi-âncora e turbo emulsor posterior Turbomix

**R** Bimixer – вид системы перемешивания Slowmix с направляющей втулкой на днище, приподнятой, с лопастью в виде полуякоря, касающейся дна, и задний турбоэмульсификатор Turbomix



COD. RTF. MIX 020-02

**I** Miscelatore veloce a tre pale a profilo marino, ad azione energetica a flusso assiale per applicazione verticale sul fondo.

Adatto ad agitare liquidi a bassa viscosità e anche per disperdere polveri

**GB** Rapid three-rotor mixer with marine-style rotors, with energetic axial flow action, for vertical installation on the bottom. Suitable for stirring low viscosity liquids and to disperse powders

**D** Mischer mit hoher Drehzahl, komplett mit drei Schaufeln Typ Schiffsschraube zum intensiven Mischen in axialer Mischbewegung, und senkrechtem Einsatz auf dem Behälterboden.

Geeignet zum Rühren von Flüssigkeiten geringer Viskosität und Auflösen von Pulver.

**F** Mélangeur rapide à trois pales à profil marin, dont le dynamisme à flux axial pour une application verticale sur le fond.

Pour remuer les liquides de basse viscosité et également pour disperser les poudres

**E** Mezclador rápido de tres aspas tipo marino, de acción energética y flujo axial; para aplicar en el fondo. Apto para agitar líquidos de viscosidad baja y también para esparcir polvos

**P** Misturador veloz com três pás com perfil marinho, com ação energética e fluxo axial para aplicação vertical no fundo.

Adapto para agitar líquidos com baixa viscosidade e também para dispersar os pós

**R** Быстрая трехлопастная аксиальная мешалка типа "морской винт" с энергичным помешиванием для вертикальной установки в резервуаре.

Подходит для перемешивания жидкостей с низкой вязкостью, а также для диспергирования порошков



**COD. RIF. MIX 021-01**



**COD. RIF. MIX 021-02**

- I** Elica di agitatore Bottommix
- GB** Bottommix stirring unit rotor
- D** Schraube des Rührers Bottommix
- F** Hélice d'agitateur Bottommix
- E** Hélice de agitador Bottommix
- P** Hélice de agitador Bottommix
- R** Винт перемешивающего устройства Bottommix

**I** Serbatoio Wheeltank fornito di agitatore Bottommix applicato sul fondo

**GB** Wheeltank, supplied with Bottommix stirring unit installed on the bottom

**D** Mit einem auf dem Behälterboden angebrachtem Bottommix ausgestatteter Behälter Wheeltank

**F** Cuve Wheeltank munie d'agitateur Bottommix installé sur le fond

**E** Depósito Wheelank con agitador Bottommix aplicado en el fondo

**P** Reservatório Wheeltank fornecido de agitador Bottommix aplicado no fundo

**R** Перемешивающее устройство Bottommix, установленное под днищем резервуара Wheeltank.

**I** Sistema di miscelazione doppio Gatemix composto da elica ad ancora lenta centrale a cancello parziale e mini cancello laterale controrotante con funzione speciale rompi grumi

**E** Gatemix double mixing system composed of a slow central anchor propeller with partial gate and mini back-rotating side gate with a special clot-breaking function

**D** Zweifaches Gatemix-Mischsystem aus mittlerer, langsam laufender Ankerschraube in Teilgitterausführung und seitlichem, gegenläufigem Minigitter mit spezieller Klumpenspaltfunktion

**F** Système de mélange double Gatemix, constitué d'une hélice à pale en U lente centrale à grille partielle et mini-grille latérale contrerotative dont la fonction principale est de briser les grumeaux

**E** Sistema mezclador doble Gatemix, que se compone de hélice de ancla lenta central con verja parcial y mini-verja lateral de contrarrotación, con función especial rompegumos

**P** Sistema misturador duplo Gatemix integrado por hélice de âncora lenta central com grade parcial e mini grade lateral contrarrotativa com função especial quebra-grumos

**R** система двойного смешивания, работающая на основе двух винтов: центральный медленный винт, в виде якоря; маленький боковой винт противоположного вращения, выполняющий специальную функцию по измельчению комков.



COD. RTF. MIX 022-01



COD. RTF. MIX 022-02

**I** Agitatore lento centrale Gatemix e coperchio mezzo apribile con speciale sagomatura a cancello

**E** Slow central Gatemix stirring unit and cover, which can be opened halfway, with special gate-like shape.

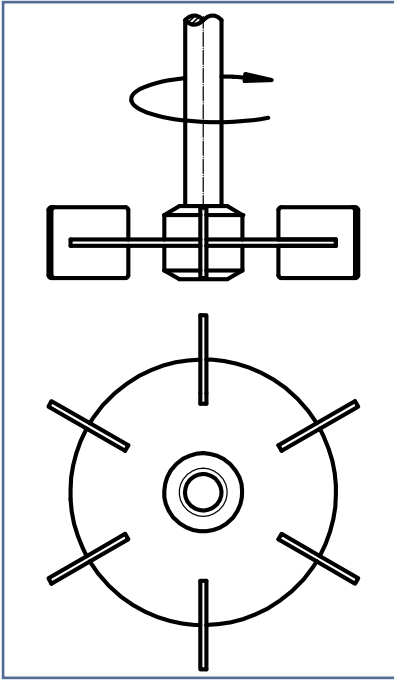
**D** Langsam laufender, zentral angebrachter Rührer Gatemix, mit halb zu öffnendem Deckel mit spezieller Verschlussform

**F** Agitateur lent central Gatemix et couvercle ouvrable à moitié à l'aide d'un système spécial à porte

**E** Agitador lento central Gatemix y tapa de apertura media con perfil de puerta

**P** Agitador lento central Gatemix e tampa meio abrível com especial moldagem a portão

**R** Центральная медленная мешалка Gatemix и ее винт якорного типа со специальной фигурной обработкой типа решётки, а так же наполовину открывающаяся крышка.



**I** Girante ad azione radiale. Allontana i liquidi verso l'esterno con moto centrifugo veloce/violento.

Adatta per aiutare lo smaltimento del calore all'interno di reattori, favorendo lo scambio termico del prodotto.

**GB** Radial action rotor moves liquids outwards with a fast or violent centrifugal motion. Suitable to help disperse heat inside reactors, thereby favouring the thermal exchange of the product.

**D** Radiales Flügelrad; durch die Zentrifugalbewegung von hoher bis sehr hoher Drehzahl werden die Flüssigkeiten nach außen verdrängt. Geeignet für den Wärmeabbau im Innern der Behälter und zur Förderung des Wärmeaustausches des Mischguts

**F** Roue à action radiale. Pour renvoyer les liquides vers le bord par un mouvement centrifuge rapide/violent.

Elle facilite l'élimination de la chaleur à l'intérieur des réacteurs, en favorisant l'échange thermique du produit

**E** Rodete de acción radial. Aleja los líquidos hacia el exterior con un movimiento centrifugo rápido/violento. Apto para la eliminación del calor dentro de los reactores, favoreciendo el intercambio térmico del producto

**P** Rotor com ação radial Afasta os líquidos para o externo com movimento centrifugo veloz/violento. Adapto para ajudar na eliminação do calor ao interno dos reatores, favorecendo o câmbio térmico do produto

**R** Радиальная мешалка. Сильным/бурным центробежным потоком отталкивает жидкость к стенкам. Предназначен для лучшего рассеивания тепла внутри реакторов.



COD. RTF. MIX 023-01



COD. RTF. MIX 023-02

- I** Due visuali di elica Radialmix  
**GB** Two views of the Radialmix rotor  
**D** Zwei Ansichten der Schraube Radialmix  
**F** Deux vues d'hélices Radialmix  
**E** Dos vistas de la hélice Radialmix  
**P** Duas visualis da hélice Radialmix  
**R** Два вида винта Radialmix



**I** Agitatore con convogliatore di flusso. Ideale per una miscelazione totale ed omogenea per yogurt, soluzioni zuccherine, concentrati di frutta, bibite a base di latte, dessert

**BB** Stirrer with flow conveyor. Ideal for total and homogeneous mixing of yogurt, sugared solutions, fruit concentrates, milk-based beverages, desserts

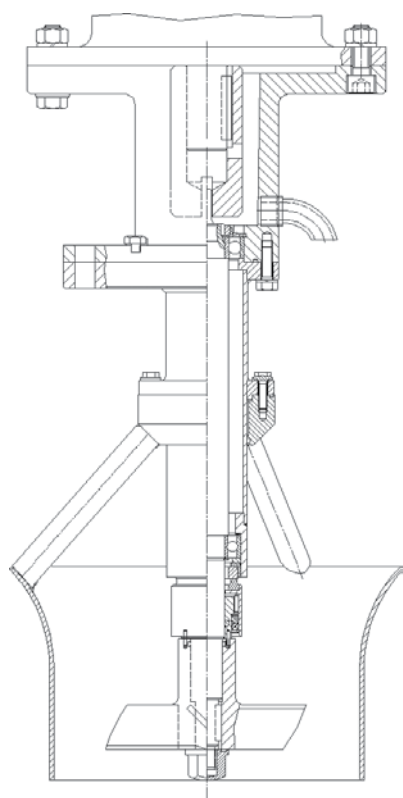
**D** Rührer mit Strömungsförderer. Ideal zum völligen, gleichmäßigen Durchmischen von Joghurt, Zuckerslösungen, Fruchtkonzentraten, Milchgetränken und Desserts.

**F** Agitateur avec convoyeur de flux. Idéal pour le mélange total et homogène de yaourt, solutions sucrées, concentrés de fruits, boissons à base de lait, desserts

**E** Agitador con encauzador de flujo. Ideal para mezclar de manera total y homogénea yogurt, soluciones azucaradas, concentrados de fruta, bebidas conteniendo leche y postres

**P** Agitador com canalizador de fluxo. Ideal para uma mistura total e homogênea para iogurte, soluções açucaradas, concentrados de fruta, bebidas a base de leite, sobremesas

**R** Мешалка с устройством направления потока. Идеально подходит для полного и равномерного смешивания йогуртов, сахарных растворов, фруктовых концентратов, молочных напитков и десертов.



COD. RIF. MIX 024-01

COD. RIF. MIX 024-02

- I** Pala intercambiabile intubata
- BB** Interchangeable in-tube blade
- D** Auswechselbare Schaufel in Gehäuse
- F** Pale interchangeable tubée
- E** Aspa intercambiabile entubada
- P** Pá intercambiável entubada
- R** Заменяемые части: винт и насадка направляющего потока.



**I** Miscelatore Aspirmix con sistema di aspirazione e dissolvimento delle polveri, dei sali, dei liquidi e dei gas, tramite elica intubata nel flusso della polvere con omogenizzazione totale della massa

**BE** Aspirmix mixer with system for sucking & dissolving powders, salts, liquids & gases using an in-tube propeller in the flow – so giving total homogenisation

**D** Aspirmix – Mischer mit Systemen zum Ansaugen und Verteilen von Pulver, Salz, Flüssigkeiten und Gasen durch eine Schraube inmitten des Pulverflusses, was die Gesamthomogenisierung des Mischguts bewirkt.

**F** Mélangeur Aspirmix avec système d'aspiration et dissolution des poudres, des sels, des liquides et des gaz, par le biais d'une hélice tubée plongée dans la poudre avec homogénéisation totale de la masse

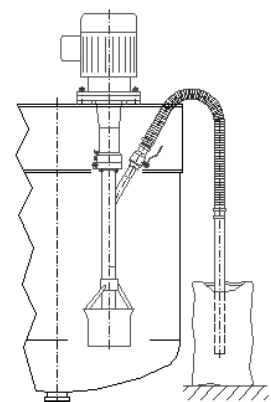
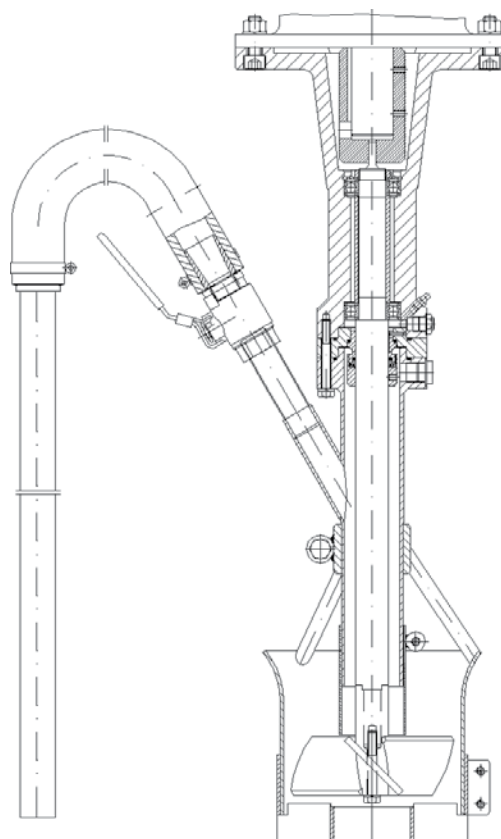
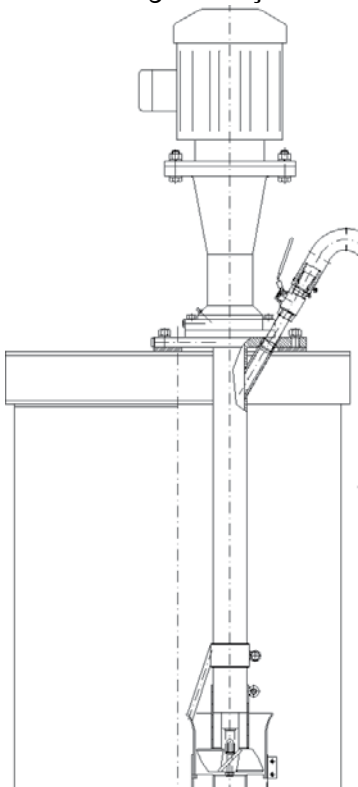
**E** Mezclador Aspirmix con sistema de aspiración y disolución de los polvos, de los sales, de los líquidos y de los gases a través de un hélice entubado en el flujo del polvo, con homogeneización total de la masa

**P** Misturador Aspirmix com sistema de aspiração e dissolução dos pós, dos sais, dos líquidos e dos gases, através de uma hélice entubada no fluxo do pó com homogeneização total da massa

**R** Мешалка Aspirmix с системой всасывания и рассеивания порошков, солей, жидкостей и газов при помощи винта, установленного на трубе потока порошков, что позволяет полной гомогенизации всей массы.



COD. RIF. MIX 025-01





**COD. RTF. MIX 026-01**

■ Agitatore ideale per miscelare e allo stesso tempo disperdere diversi prodotti. Adatto a gelati, salse, soluzioni addensanti, concentrati di bibite

☞ Ideal stirrer for simultaneously mixing and dispersing different products. Suitable for ice cream, sauces, thickening solutions, beverage concentrates

■ Ideal geeigneter Rührer zum homogenen Durchmischen verschiedener Produkte. Besonders für Eis, Saucen, eindickende Lösungen, Getränkekonzentrate zum empfehlen

■ Agitateur idéal pour mélanger et disperser en même temps différents produits. Convient aux glaces, aux sauces, aux solutions épaississantes et aux concentrés de boissons

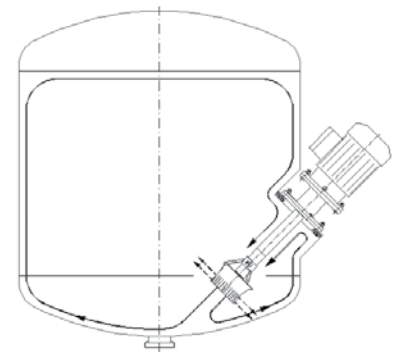
■ Agitador ideal para mezclar y al mismo tiempo dispersar varios productos. Adecuado para helados, salsas, soluciones espesantes, concentrados de bebidas.

■ Agitador ideal para misturar e ao mesmo tempo dispersar diversos produtos. Próprio para sorvetes, molhos, soluções espessantes, concentrados de bebidas

■ Эта мешалка идеально смешивает и одновременно измельчает различные продукты. Может быть использована для производства мороженого, соусов, загустительных растворов, напитков-концентратов.



**COD. RTF. MIX 026-02**



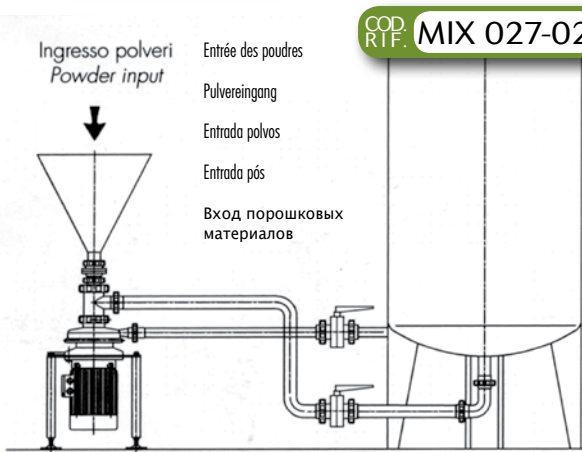
**COD. RTF. MIX 026-03**



**COD. RTF. MIX 026-04**



COD. RTF. MIX 027-01



COD. RTF. MIX 027-02

**I** Dissolmixer - dissolutore per polveri modello DPL 70, con tramoggia da litri 70, pompa hp 7,5, 2800 giri, portata 30 metri cubi/ora, con pompa applicata direttamente sotto la tramoggia

**E** Dissolmixer – model DPL 70 powder dissolver unit with 70 liter hopper, 7.5 HP 2800 RPM pump with a capacity of 30 cubic meters/hour, with pump installed immediately below the hopper

**D** Dissolmixer – Lösungsgerät für Pulver Modell DPL 70 mit 70 l Trichter, 7,5 PS Pumpe, 2800 Umdrehungen, Durchsatz 30 m<sup>3</sup>/h und direkt unter dem Trichter montierter Pumpe

**F** Dissolmixer – dissoluteur de poudres modèle DPL 70, avec trémie de 70 litres, pompe de 7,5 CV, 2800 tours, débit 30 m<sup>3</sup>/h, avec pompe montée directement sous la trémie

**E** Dissolmixer – Aparato para disolución de polvos modelo DPL 70, equipado de tolva de 70 litros, bomba de 7,5 HP, 2800 revoluciones, caudal de 30 metros cúbicos/hora, estando la bomba aplicada directamente debajo de la tolva

**P** Dissolmixer – Dissolvidor para pós modelo DPL 70, com tremonha de 70 litros, bomba 7,5 HP, 2.800 rotações, capacidade 30 metros cúbicos/hora, com bomba aplicada diretamente em baixo da tremonha

**R** Dissolmixer – диссольтер для порошков модели DPL 70, с бункером вместительностью 70 литров, насосом 7,5 л.с., 2800 оборотов, производительностью 30 кубометров/час. Насос установлен непосредственно под бункером

**I** Il sistema di dissoluzione sfrutta la velocità del liquido nella tubazione che crea un "effetto vuoto" se opportunamente direzionato con l'iniettore posto sotto la tramoggia, e con una sagomatura particolare della tubazione produce una depressione che, all'apertura della tramoggia, aspira il prodotto posto all'interno e lo miscela con il liquido controllato da Archimede

**E** This dissolving system exploits the velocity of the liquid in the pipe to generate a vacuum. The primary liquid is directed by the injector located below the Hopper, this coupled with the specific profile of the pipe generates a vacuum so that when the Hopper is opened the product is drawn into & is mixed completely with the high velocity flow of the primary liquid. The process is controlled by the Archimede system.

**D** Bei diesem Lösungssystem wird die Durchsatzgeschwindigkeit der Flüssigkeit in der Leitung ausgenutzt. Bei entsprechender Ausrichtung der Leitung auf die Düse kommt es zu einem „Vakuumeffekt“. Die unter dem Trichter angebrachte Düse und die besondere Formgebung der Leitung erzeugen Unterdruck, der das Mischgut bei Trichteröffnung ansaugt und es mit der Flüssigkeit vermischt, dessen Fluss durch ein nach dem Archimedes-Prinzip funktionierendes System gesteuert wird.

**F** Le système de dissolution exploite la vitesse du liquide dans la tubulure qui crée un « effet de vide » s'il est convenablement dirigé par l'injecteur qui est positionné sous la trémie et, de par la forme spéciale de la tubulure, produit une dépression qui, lorsque la trémie s'ouvre, aspire le produit à l'intérieur et le mélange avec le liquide contrôlé par Archimede

**E** El sistema de disolución aprovecha la velocidad del líquido en la tubería, que causa un "efecto de vacío" con tal que esté oportunamente dirigido con el inyector que, estando colocado debajo de la tolva y por el perfilado especial de la tubería, causa una depresión que, cuando se abre la tolva, aspira el producto que se encuentra a su interior y lo mezcla con el líquido controlado por Archimede

**P** O sistema de dissolução explora a velocidade do líquido dentro da tubagem que cria um "efeito vácuo" se for apropriadamente dirigido com o injetor que, situado em baixo da tremonha, e com uma perfilagem particular da tubagem produz uma depressão que, ao abrir a tremonha, aspira o produto que se encontra no interior e o mistura com o líquido controlado por Archimede

**R** Система для растворения порошков Dissolmix использует скорость жидкости в трубопроводной сети, которая создаёт вакуум, при надлежащем направлении инжектора, который расположен внизу воронки. С особой профильной обработкой трубопроводной сети создаёт пониженное давления, которое при открытии воронки всасывает, находящийся внутри, продукт и смешивает его с жидкостью. Весь процесс контролируется системой Archimede.







## Viscosity table

Grado	Viscosità cinematica			Tempo di passaggio			Viscosità dinamica in secondi nell'ugello				Esempi in mPas con un peso specifico di	Temp. °C	Visc. mPa s	Peso spec.
Engler degree	cinematic viscosity			Transit time			Dynamic viscosity in seconds in the nozzle				Examples in mPas with a specific weight of	Temp. °C	Visc. MPas	Weight specific
	cStok	Redw	Sayb	4Ø	6Ø	8Ø	0,80	0,90	1,00	1,20				
1,00	1,00	26,0	31,6	10,00	4,50	2,40	0,80	0,90	1,00	1,20	Coca cola	20	1,10	1,00
1,10	1,82	30,0	33,6	10,20	4,60	2,41	1,46	1,64	1,82	2,18	Latte intero	20	1,50	1,00
1,20	2,82	32,2	36,0	10,40	4,65	2,42	2,26	2,54	2,82	3,38	Mosto dolce di ribes	20	2,40	
1,30	3,91	34,7	39,0	10,60	4,70	2,43	3,13	3,52	3,91	4,69	Liquore alle erbe	20	3,40	
1,40	5,05	37,7	42,8	10,80	4,75	2,44	4,04	4,55	5,05	6,06	Succo concentrato di mela diluito	20	7,3	
1,50	6,20	41,0	46,0	10,90	4,80	2,45	4,96	5,58	6,20	7,44	Latticello puro	20	8,10	
1,60	7,40	44,1	50,0	11,00	4,83	2,45	5,93	6,66	7,40	8,88	Bevanda al cacao	20	7,25	
1,70	8,55	47,5	56,0	11,10	4,86	2,46	6,84	7,70	8,55	10,26	Latte condensato 7,5%	20	12,6	
1,80	9,65	51,0	58,0	11,20	4,90	2,47	7,72	8,69	9,65	11,60	Soluzione zuccherina 50%	20	15,8	1,23
1,90	10,70	54,0	61,0	11,30	4,93	2,48	8,56	9,64	10,70	12,80	Liquore alla frutta	20	12,1	
2,00	11,80	57,5	65,5	11,40	4,96	2,49	9,45	10,60	11,80	14,20	Estratto di caffè 30% materia secca	20	18,0	
2,50	16,70	74	84	11,50	5,00	2,50	13,40	15,00	16,70	20,10	Concentrato di cola	20	25,0	
3,00	21,10	89	102	12,20	5,12	2,58	16,90	19,00	21,10	25,30	Emulsione di margarina	50	26,0	
3,50	25,40	105	120	12,90	5,24	2,66	20,30	22,90	25,40	30,50	Soluzione zuccherina 56%	20	32,0	1,27
4,00	29,60	122	139	13,60	5,36	2,74	23,70	26,60	29,60	35,50	Panna acida	20	32,0	
4,50	33,40	136	155	14,30	5,48	2,82	26,80	30,10	33,40	40,10	Strutto bovino	40	40,0	
5,00	37,40	153	174	15,00	5,60	2,90	29,90	33,70	37,40	44,90	Burro di cacao	40	42,0	
6,00	45,20	184	209	16,00	5,80	3,00	36,20	40,70	45,20	54,20	Latte condensato 10%	20	45,0	1,15
7,00	53,00	215	245	18,00	6,10	3,10	42,40	47,70	53,00	63,60				
8,00	60,50	245	279	20,00	6,40	3,20	48,40	54,50	60,50	72,60				
9,00	68,20	276	315	22,00	6,70	3,30	54,60	61,40	68,20	81,80	Olio alimentare	20	85	
10,00	76	290	340	23,00	7,00	3,40	60,70	68,40	76,00	91,20				
12,00	91	368	420	26,00	7,40	3,60	72,80	81,90	91,00	109	Latte magro condensato	20	100	
14,00	106	429	489	29,00	7,80	3,80	84,80	95,50	106	127	Soluzione zuccherina 64%	20	120	1,31
16,00	122	492	561	32,00	8,20	4,00	97,60	110	122	146	Latte magro denso acido	20	140	
18,00	137	554	632	34,00	8,60	4,20	109,6	123	137	165				
20,00	152	580	690	37,00	9,00	4,50	121,6	137	152	183				
25,00	190	769	877	45,00	10,50	5,00	152	171	190	228	Strutto di maiale	40	240	
30,00	228	923	1053	51,00	11,50	5,50	183	205	228	274	Succo concentrato di mela intero	20	300	1,30
35,00	266	1077	1228	59,00	13,00	6,00	213	239	266	319				
40,00	304	1230	1404	65,00	14,00	6,50	243	274	304	365				
45,00	342	1384	1580	72,00	15,40	7,00	274	308	342	410				
50,00	380	1538	1755	80,00	17,00	7,50	304	342	380	456	Crema di burrificazione acida	20	550	
60,00	456	1846	2106	92,00	19,40	8,50	365	410	456	547				
70,00	532	2156	2461	110	23,00	10,00	426	479	532	639	Liquore a base di uova	20	620	1,10
80,00	607	2460	2806	120	24,50	10,90	486	547	607	728				
90,00	685	2773	3164	130	26,00	11,90	548	617	685	822				
100	760	3077	3512	155	30,00	13,50	608	684	760	912				
120	912	3695	4216	180	35,00	15,30	730	821	912	1095	Yogurt	20	900	
140	1065	4312	4920	200	39,00	16,70	851	958	1065	1280	Ketchup	20	1000	1,2
160	1205	4919	5613	240	47,00	19,50	956	1085	1205	1446	Miele	20	1930	
180	1369	5540	6320	280	54,00	22,30	1095	1232	1369	1642	Concentrato di arancia	45	2020	
200	1520	5800	6900	320	61,00	25,00	1217	1368	1520	1825				
250	1900	7690	8770	400	74,00	31,00	1520	1410	1900	2280	Sciroppo di fragole	40	2250	
300	2280	9230	10530	500	95,00	37,00	1825	2350	2280	2740				
350	2660	10770	12280	620	108	44,00	2130	2395	2660	3190	Glassa al cioccolato			
400	3040	12300	14040	750	130	56,00	2430	2740	3040	3650				
450	3420	13840	15800	880	152	68,00	2740	3080	3420	4100	Massa di cacao	20	4000	
500	3800	15380	17550	980	170	80,00	3040	3420	3800	4560				
600	4560	18460	21060	1200	210	100	3650	4100	4560	5470	Latte Guigoz	20	4350	
700	5320	21500	24610	1500	270	129	4260	4790	5320	6390	Latte condensato zuccherato	20	6100	
800	6070	24600	28060	1900	342	167	4860	5470	6070	7280	Gherigli di noce	20	9500	
900	6850	27730	31640	2200	401	195	5480	6170	6850	8220	Mousse di mela	20	10000	
1000	7600	30770	35120	2500	460	220	6080	6840	7600	9120	Senape	20	11200	
											Lecitina	20	16000	



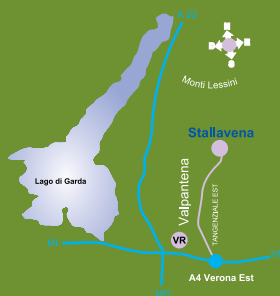


## ALBRIGI

TECNOLOGIE

Un terzo di secolo di evoluzione

Albrigi srl  
Via Tessare, 6/A • 37023  
loc. Stallavena di Grezzana (Verona) • Italy  
Tel.: + 39 045 907411 • + 39 045 907629  
+ 39 045 8650332  
Fax: + 39 045 907427 • + 39 045 8669882  
e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) • <http://www.albrigi.it>



Uscita A4 Verona Est - Tangenziale Est dir. M.ti Lessini  
Superstrada per la Valpantena - (Km 15 ca.)

