

**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