

## MISCELATORE AUTOMATICO-MX



**TECNOCEAM** S.R.L.  
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea per l'omogenea miscelazione di un'ampia gamma di prodotti alimentari (vegetali e frutta crudi-cotti interi/a pezzi, sughi e pasta precotta, ingredienti base di salse tipo pesto di basilico "alla Genovese", aromi triturati in polveri solide tipo sale e spezie, ecc.) per il successivo riempimento/confezionamento.



Sistema con Ribaltafusti, Miscelatore e pompa volumetrica di estrazione integrato in linea pesto di basilico





# MISCELATORE AUTOMATICO-MX



## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La macchina, fabbricata interamente in acciaio inox, è costituita nelle sue parti essenziali da:

- Robusto telaio atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Vasca con fondo a culla semicilindrica per contenimento e miscelazione dei prodotti;
- Albero rotante provvisto di pale, opportunamente sagomate, per la miscelazione e l'avanzamento dei prodotti verso la zona di scarico;
- Coperchio superiore provvisto di sportello apribile con maniglia per l'immissione dei prodotti da miscelare (fornito in caso di alimentazione manuale del prodotto),
- Portella di apertura/chiusura per lo scarico automatico del prodotto miscelato (sistema di estrazione standard);
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE (gli organi in movimento sono adeguatamente protetti mediante carterizzazione).

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante impianto pneumatico e motorizzazioni elettriche.

NOTA: tutte le componenti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.





## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

I prodotti da miscelare vengono riversati nella vasca di miscelazione (manualmente o mediante elevatore automatico).

L'albero motorizzato montato all'interno della vasca provvede ad effettuare una miscelazione omogenea dei prodotti immessi grazie all'azione di pale appositamente sagomate, ruotando in entrambi i sensi, a fasi alterne.

Raggiunta la qualità di miscelazione desiderata, potrà avvenire lo scarico del mix ottenuto con modalità e tempistiche variabili secondo il dispositivo di estrazione presente (coclea nel caso di aromi in polvere triturati; pompa volumetrica per prodotti pastosi/semiliquidi; tramoggia con portella automatica per mix di verdure sminuzzate o mix di pasta precotta con sugo).

In caso di dotazione del dispositivo di scarico standard (portella ad azionamento automatico), alla fine del ciclo di miscelazione la portella potrà aprirsi per consentire il riversamento del prodotto in un opportuno dispositivo di raccolta.

La rotazione delle pale avverrà, a quel punto, solo nel senso che favorisce l'avanzamento del prodotto miscelato verso le bocche di estrazione. Terminato lo scarico, la portella potrà richiudersi consentendo l'avvio di un nuovo ciclo di miscelazione.

Il miscelatore può essere comandato da un pannello di controllo proprio o essere sottoposto alla gestione di un quadro di linea.

## VANTAGGI:

- Trattamento omogeneo e rispettoso dei prodotti;
- Gestione completamente automatica del ciclo di lavorazione con possibilità di impostare, da pannello di controllo, la durata e la velocità di tutte le fasi del ciclo di miscelazione;
- Possibilità di dimensionamento e configurazione del macchinario secondo le specifiche esigenze produttive;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.




OPTIONAL disponibili su richiesta:

dispositivi di estrazione prodotto  
miscelato alternativi a quello standard  
(coclea, pompa volumetrica).

## MACCHINE CORRELATE:

Ribaltafusti/Ribaltabins;  
Centrifuga automatica  
per vegetali.



NOTA: le immagini delle macchine riportate nella  
presente brochure sono ad uso indicativo e  
potrebbero differire dall'ultimo modello in produzione.

TECNOCEAM S.R.L.  
Strada Nazionale Est, 11  
43044 Collecchio (PR)  
P. IVA e Cod. Fisc. 00560490344  
Tel. 0521 833738 - Fax 0521 834087  
[info@tecnoceam.com](mailto:info@tecnoceam.com)  
[www.tecnoceam.com](http://www.tecnoceam.com)

