Mix Srl

Via Volturno, 119/A 41032 Cavezzo (Modena) Italy Tel. +39 0535 465 77 Fax +39 0535 465 80 info@mixitaly.com www.mixitaly.com



1990 г. компания MIX srl разрабатывает и производит в Кавеццо (МО) системы смешивания и промышленные комплектующие для обработки порошковой продукции. Всегда внимательная к потребностям клиентов MIX разработала новый спектр промышленных миксеров с лемехом, оснащенных полностью съемным ротороным валом. Это инновационное решение дает оператору легкий доступ в любую точку внутренней части смесительной камеры и позволяет осуществлять полную очистку камеры и роторного вала. Миксеры вместимостью до 26000 литров оснащены теплообменником, боковыми гомогенизаторами и наливателями жидкости. Они подходят для использования во взрывоопасной среде (соответствуют нормам ATEX). Данные характеристики делают новые миксеры пригодными для различного использования в пищевой, химической и фармацевтической промышленности, где очистка приспособлений после каждой смены рецепта имеет большую важность.

В собственном видении МІХ предлагает себя не как простой поставщик, а как надежный партнер, именно поэтому потребности клиента занимают центральное место в ее деятельности по исследованию и развитию. Все миксеры разрабатываются и производятся под клиента, **чтобы удовлетворить самые взыскательные** и особенные требования. Каждый миксер производится таким образом, чтобы выполнять предназначенную ему производственную функцию наилучшим образом. Since 1990 MIX s.r.l. has been projecting and manufacturing in Cavezzo (Modena) mixing systems and industrial components for bulk solids handling. Always attentive to the needs of its customers, 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 to obtain 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. On its mission, MIX stands not merely as a supplier, but as a reliable partner; for this reason MIX focuses its research and development activities on the needs of its customers.

Every mixer is tailored and custom manufactured, in order to **satisfy even the most demanding and specific requirements**. Each mixer is designed so as to be able to optimally perform the productive tasks, for which it has been conceived.





MIX 41032 - CAVEZZO (MO) - Via Volturno, 119/A - ITALY - Tel. +39.0535.46577 - Fax +39.0535.46580 - info@mixitaly.com