

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industrias de alimentación y colectividades

HOMOGENEIZADOR-EMULSIONADOR NILMA - MIXER



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

MIXER - SALES INFORMATION

MIXER 200-500 HOMOGENEIZADOR-EMULSIONADOR

EL TRITURADOR «TURBO»

Mixer tritura, homogeneiza y emulsiona. Y lo hace directamente dentro de la marmita de cocción, en un tiempo excepcionalmente breve, para simplificar al máximo la preparación de salsas, cremas y purés de verduras.



Mixer funciona a gran velocidad y garantiza resultados de excelente calidad. En efecto, gracias al movimiento de las cuchillas giratorias, en pocos minutos se obtiene un producto perfectamente homogeneizado, sin grumos.

Mixer, que está hecho completamente de acero inoxidable, cuenta con dos rejillas trituradoras de distinta anchura, gracias a lo cual se puede obtener un producto más granuloso, con pequeños trocitos en suspensión, o bien completamente homogeneizado. El brazo triturador en forma de «cuello de cisne» facilita su introducción en la marmita. La práctica estructura sobre ruedas permite desplazar el Mixer con facilidad de un recipiente a otro.

Mixer está disponible en dos modelos (**200 y 500**) para marmitas de 100 a 200 litros, hasta un máximo de 500 litros. El **Mixer 200** funciona a 1400 rpm, mientras que el modelo más grande, el **Mixer 500**, puede trabajar a 900 o 1400 rpm.



Mixer es un aparato imprescindible para las cocinas modernas de hospitales y comedores que sirven entre 500 y 4000 comidas al día.

La gama de HOMOGENEIZADOR-EMULSIONADOR **MIXER** se completa con los TURBOTRITURADORES-HOMOGENEIZADORES modelos **MIXER HD**



MIXER HD - SALES INFORMATION

TURBOTRITURADORES-HOMOGENEIZADORES

MIXER HD homogeneizador-emulsionador

EL TURBOTRITURADOR INDUSTRIAL

Mixer HD es un aparato creado para triturar, homogeneizar y emulsionar purés y cremas de verduras, salsas, etc. Encuentra su aplicación ideal en cocinas centrales, establecimientos de especialidades gastronómicas e industrias alimentarias.

La característica innovadora que lo distingue de otros aparatos de este tipo es la turbina de brazo recto, que permite usarlo en ciclo continuo durante un largo periodo de tiempo para mezclar y amalgamar varios ingredientes.



Gracias a su estructura sobre ruedas, el **Mixer HD** puede desplazarse fácilmente de una marmita a otra. El dispositivo automático de subida y bajada de la turbina facilita su introducción y extracción automática de los recipientes.



Mixer HD está disponible en dos modelos (**500 y 1000**) para marmitas y recipientes desde 150 hasta 500 litros o más. Para trabajar con plena seguridad en las vagonetas de entre 200 y 300 litros, Nilma ha diseñado el **Mixer 500 HDV**, que está dotado de una carcasa de protección para prevenir accidentes.

Por su solidez y sus características técnicas, **Mixer HD** representa la solución ideal para realizar trabajos pesados en ámbito industrial.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

