Novatec

Soluzioni per l'industria alimentare

Miscelatore Professionale per Spezie e Polveri. Modelli K300 /K100

ROBUSTEZZA
Struttura in acciaio inox progettata per durare

PRESTAZIONI
Miscelazione perfetta di spezie polveri erbe aromatiche e granuli.

SICUREZZA
Protezioni integrate e comandi progettati per la sicurezza operativa

AFFIDABILITA'
Componenti di qualità e costruzione industriale per ridurre i tempi di fermo e costo di gestione

ASSISTENZA
Supporto tecnico specializzato e ricambi sempre disponibili.



PROGETTATE PER DURARE.

In Acciaio INOX AISI 304
La perfezione dell'omogeneità per il tuo laboratorio

Il nostro miscelatore professionale è la soluzione definitiva per laboratori alimentari e industrie chimico-farmaceutiche. Progettato per garantire una miscelazione perfettamente omogenea di spezie, erbe aromatiche, polveri e granuli, unisce un'elevata efficienza operativa alla massima sicurezza igienica.

Disponibile nelle versioni da **100 Litri** e **300 Litri.**

Configurabile con alimentazione sia **Monofase (220V)** che **Trifase (380V)**, si adatta perfettamente a qualsiasi impianto elettrico: dal piccolo laboratorio artigianale alla grande linea di produzione.

PUNTI DI FORZA & VANTAGGI COMPETITIVI

Alte prestazioni: I motori di rotazione gestiscono senza sforzo anche le miscele più dense o pesanti.

Flessibilità elettrica: Configurabile in versione Monofase (220V) o Trifase (380V) in base alle esigenze del tuo impianto.

Scarico millimetrico e sicuro: Il sistema di ribaltamento motorizzato permette lo svuotamento graduale e controllato del fusto, azzerando gli sforzi fisici dell'operatore.

Massima igiene alimentare: Realizzato interamente in acciaio INOX AISI 304 certificato. Non assorbe odori, resiste alla corrosione ed è estremamente facile da lavare e sanificare.

Comfort operativo: La trasmissione silenziata di ultima generazione riduce al minimo l'inquinamento acustico, tutelando la salute nell'ambiente di lavoro.

Zero dispersioni: Il carico e lo scarico avvengono in totale pulizia grazie al pratico chiusino inox con guarnizione alimentare a tenuta stagna.

SPECIFICHE TECNICHE

Caratteristica	Miscelatore K100	Miscelatore K300
Capacità fusto	100 litri	300 litri
Dimensioni (L x P x A)	90 x 115 x 140 cm	110 x 130 x 175 cm
Motore Rotazione	0,75 Kw	1,1 Kw
Motore Ribaltamento	0,37 Kw	0,37 Kw
Alimentazione	Monofase (220V) / Trifase (380V)	Monofase (220V) / Trifase (380V)
Materiale	Acciaio INOX AISI 304	Acciaio INOX AISI 304
Chiusura	Chiusino inox + guarnizione alimentare	Chiusino inox + guarnizione alimentare
Trasmissione	Silenziata ad alta efficienza	Silenziata ad alta efficienza

Miscelatore K100



NOVATEC

GROUP

IL VALORE DELL'ASSISTENZA NOVATEC

Scegliere Novatec Group srl significa contare su un servizio clienti completo e su un'assistenza tecnica qualificata post-vendita. I nostri tecnici specializzati sono sempre al vostro fianco per consulenze applicative, interventi di manutenzione programmata e fornitura tempestiva di ricambistica originale.

Ragione Sociale: Novatec Group Srl

Sede legale / Operativa: Area Artigianale PIP C.da Baiamonte snc
98046 Santa Lucia del Mela (ME)

Telefono: 0909359035; **Cellulare**: 328 969 2154.

E-mail commerciale: info@zangola.it

Sito Web: www.zangola.it

Robustezza Costruttiva: struttura solida e componenti selezionati per garantire efficienza e durata operativa

Prestazioni efficienti: progettate per assicurare elevate capacità di miscelazioni con continuità e affidabilità ne tempo.

Sicurezza Operativa: soluzioni tecniche pensate per proteggere l'operatore e garantire un utilizzo sicuro

Supporto Tecnico Specializzato: supporto consulenze applicative e ricambistica originale sempre disponibile.