

# serie AXOMIX

Mixing Machines



**AXOMATIC**<sup>®</sup>  
*First Quality Company* group

TUBE FILLING, CARTONING AND PROCESS SOLUTIONS

## Italiano

## English

- Telaio macchina, carter di protezione e quadro elettrico in acciaio inox satinato Scotch Brite.
- Macchina montata su piedini antivibranti regolabili in altezza.
- Sistema di agitazione coassiale a pale controrotanti.
- Raschianti autoregistranti in teflon facilmente smontabili e lavabili.
- Selettore a doppia velocità della mescolazione: lenta 35/70 rpm. per l'agitatore interno e 17/35 rpm. per l'agitatore esterno. Opzionale: velocità variabile con INVERTER da 10 a 70 rpm.
- Sistema di omogeneizzazione veloce, motorizzata dall'alto, con turbina posizionata centralmente sul fondo del recipiente.
- Turbina composta da statore e rotore studiata per un'ottima dispersione dei componenti, turbine con varie configurazioni.
- Selettore a doppia velocità fissa della turbina di omogeneizzazione: velocità della turbina 1.400/2.800 rpm. - Opzionale: velocità variabile con INVERTER da 300 a 3000 rpm.
- Sistema di riscaldamento e raffreddamento, con resistenze elettriche, posizionate in caldaia separata e pompa inox di ricircolo dell'acqua calda.
- Sistema di riscaldamento a vapore (optional a richiesta) secondo la normativa vigente.
- Controllo della temperatura con termoregolatore e sonda posizionata direttamente sul fondo del recipiente.
- Pompa del vuoto ad anello liquido.
- Esecuzione speciale del recipiente a tenuta di pressione.
- Chiusura ermetica del coperchio con guarnizione siliconica ad incastro sulla flangia superiore.
- Sistema di sollevamento e abbassamento del coperchio motorizzato.
- Sistema di ribaltamento recipiente con volantino manuale 5/50 lt.
- Sistema di ribaltamento recipiente motorizzato automatico da 100/1000 lt.
- Valvola manuale raso-bocca per scarico prodotto finito, seconda valvola con 2 attacchi per l'alimentazione sottovuoto delle materie prime direttamente in turbina.
- Specola con tergivero e controspecola di illuminazione, per verifica del processo.
- Coibentazione del recipiente con rivestimento esterno in lamiera inox 304L saldata e lucidata.
- Becco smontabile fissato al bordo del recipiente per facilitare lo svuotamento del prodotto.
- Display grafico a colori Touch&Screen da 6" dotato di software interattivo.
- Programmazione settimanale accensione/spengimento riscaldamento e miscelazione del prodotto.
- Visualizzatore alfanumerico dotato di potente software di gestione con possibilità di memorizzare sino a 25 ricette e relativi parametri di preparazione.
- Sistema stampa dati di produzione attraverso stampante seriale (optionals).
- Tramoggia in acciaio inox per l'immissione diretta delle polveri collegata alla valvola di entrata materie prime (optional).
- Machine body, covers and electrical cabinet made in stainless steel with scotch brite finishing.
- Machine mounted on adjustable feet.
- Coaxial agitation system by contra-rotating agitation system.
- Automatic removable scrapers made in PTFE easy to disassemble and wash.
- Double fix speed of slow mixing system - Optional: Variable speed by inverter.
- Fast homogenizing action with powered overhead composed of a turbine positioned centrally under plates.
- Turbine composed of fine toothe rotor-stator especially designed for an excellent dispersion of the components.
- Double speed of fast mixing system from 1.400 to 2.800 rpm. - Optional: Variable speed by inverter from 300 to 2.800 rpm.
- Heating and cooling system, by thermoregulated heating elements positioned in separated tank and stainless steel circulating pump.
- Vapour heating system realized in accordance with rules (Optional).
- Temperature controlled by an electronic thermoregulator and probe positioned directly on the base of the tank.
- Powerful "Liquid Ring" vacuum pump.
- Container and seals manufactured to withstand pressure.
- Container insulation with external stainless steel sheeting 304L, welded and mirror polished, with security for over pressure.
- Lifting and lowering of the cover by means of electromechanical device.
- Vessel tilting for product discharge by hand wheel, up to 50 Lt.
- Motorized tilting up to 1.000 Lt.
- Discharge ball valve made in stainless steel 316L centrally positioned on the bottom of the mixer and second valve to feed additives directly to the turbine and reducing dispersion time.
- Observation window with windscreen and light.
- Container insulation with external stainless steel sheeting 304L, welded and mirror polished.
- Spout welded on the vessel for the product conveying when tilting.
- Alphanumeric Touch & Screen display 6", smart software.
- Programmable heating and mixing functions.
- Alphanumeric display with powerful management software to automatize the working cycle and to record the formulas (up to 25 formulas).
- Process data recording of working production by serial printer RS 232 or ethernet.
- Stainless steel hopper for the powder loading to be connected to the inlet valve positioned on the bottom of the vessel (optional).

# Español

# Deutsch

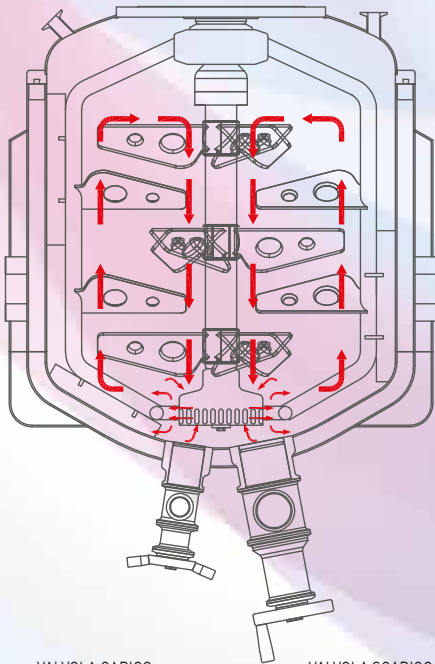
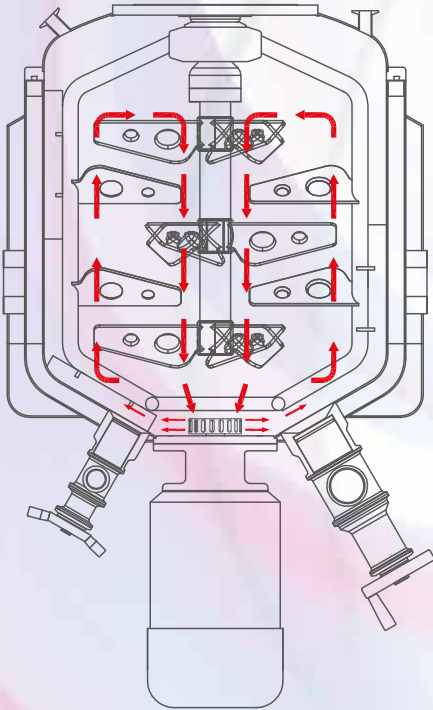
# Français

<ul style="list-style-type: none"><li>● Chasis de la máquina, cárter de protección y cuadro eléctrico en acero inoxidable satinado Scotch Brite.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Maschinestell, Verkleidungsbleche und Elektro-schaltschrank komplett aus Edelstahl in "Scotch Brite" Finish.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bâti machine, carter de protections et armoire électrique en acier inox satiné Scotch Brite.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Máquina montada sobre soportes regulables en altura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Maschine auf hoehenverstellbaren Fuessen montiert.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Machine monté sur pieds réglables en hauteur.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sistema de agitación coaxial mediante palas contrarrotantes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Coaxiales Rührwerkssystem mit gegenläufigen Rührwerksarmen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Système d'agitation coaxial à pales contre-tournants.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Rascadores automáticos en teflón fácilmente desmontables y lavables.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bewegliche Abstreifer aus PTFE-Material, leicht auszubauen und zu reinigen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Racleurs à réglage automatique en téflon facilement démontables et lavables.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Selector con doble velocidad fija de la mezcla- Opcional: Velocidad variable por invertir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fest einstellbare Geschwindigkeit des Rührwerkssystems - optional stufenlos einstellbare Geschwindigkeit mittels Frequenzumrichter.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sélecteur à double vitesse fixe du mélangeur - en option: vitesse variable avec variateur de fréquence.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sistema de homogeneización rápido, motorizado por arriba, compuesto por una turbina posicionada en el centro bajo las palas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Leistungsfähiger Homogenisator als zentral gelagerter Torax, Antrieb von oben.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Système d'homogénéisation rapide, motorisé du haut, composé de turbine positionnée centralement sous les pales.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Turbina compuesta por rotor-estator especialmente diseñada para una óptima dispersión de los componentes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Torax bestehend aus Stator und Rotor in produktspezifischer Ausfuehrung, um eine einwandfreie Dispersion der Produktkomponenten zu gewährleisten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Turbine composée de stator et rotor étudiée pour une dispersion optimale des composants.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Selector con doble velocidad de la turbina de homogeneización de 1.400 a 2.800 rpm- Opcional: Velocidad variable mediante invertir de 300 a 2.800 rpm.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fest einstellbare Geschwindigkeiten des Homogenisators (1.400 / 2.800 U / min.) - optional stufenlos einstellbare Geschwindigkeit von 300 bis 2.800 U / min.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sélecteur à double vitesse de la turbine d'homogénéisation de 1.400 à 2.800 rpm - en option: vitesse variable avec inverser de fréquence de 300 à 2.800 rpm.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sistema de calentamiento y enfriamiento con resistencia eléctricas situada en tanque separado y bomba de acero inoxidable de circulación de agua caliente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Heiz- und Kuehlsystem, Heizelemente mit Temperaturregler, die sich in einem separaten Tank befinden, einschliesslich Umwälzpumpe aus Edelstahl.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Système de réchauffement et de refroidissement, avec résistances électriques, positionnées dans une chaudière séparée et pompe inox de recirculation de l'eau chaude.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sistema de calentamiento de vapor opcional bajo petición según la normativa vigente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Optional Heizsystem mittels Wasserdampf gemäss den gesetzlichen Vorschriften.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Système de réchauffement à vapeur (option sur demande) selon la norme en vigueur.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Temperatura controlada por termoregulador electrónico y sonda posicionada directamente en la base del tanque.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Temperaturkontrolle mittels elektronischem Temperaturregler einschliesslich Temperaturfühler am Kesselboden.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Contrôle de la température avec thermorégulateur et sonde placée directement sur le fond du récipient.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Bomba de vacío por "anillo líquido" dotada de electroválvula de apertura/cierre de agua, vacuómetro para visualización del vacío.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Leistungsfähige Vakuumpumpe "Liquid Ring".</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Pompe à vide à anneau liquide dotée d'électrovanne ouverture/fermeture eau, vacuomètre pour visualisation du vide.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Fabricación especial del recipiente mediante presión.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kessel und Dichtungen in druckbestaendiger Ausfuehrung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Exécution spéciale du récipient à tenue de pression.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Cierre hermético de la tapa con junta de silicona y encastrado sobre la corona (opcional). Con resistencia para sobrepresión.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kesselisolierung aussen in Edelstahl AISI 304L, geschweisst und hochglanzpoliert einschliesslich Schutzfunktionen bei Ueberdruck.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fermeture hermétique du couvercle avec joint siliconé à encasturer sur la bride (en option) - avec résistance intrinsèque aux sur-pressions.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sistema motorizado de elevación de la cubierta.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Anheben und Senken des Deckels elektromechanisch.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Système de soulèvement et d'abaissement du couvercle motorisé.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sistema de volcado del recipiente mediante volante manual hasta los 50 L</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kippen des Kessels zum Entleeren mittels Handrad bis Kesselgrosse 50 L</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Système de renversement récipient avec volant manuel jusqu'à 50 Lt.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sistema de volcado del recipiente automático y motorizado hasta 1.000 L</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Mittels Kippmotor bis Kesselgrosse 1.000 L.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Système de renversement récipient automatique motorisé jusqu'à 1000 Lt.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Válvula de descarga de producto acabado en acero inox 316L situada en el centro de la base del mezclador y una segunda válvula de alimentación de la materia prima directamente a la turbina.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Zentrales Auslassventil in Edelstahl AISI 316L am Kesselboden des Mischers sowie ein weiteres Einlassventil fuer die direkte Eingabe von Additiven waehrend des Mischvorganges.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Vanne manuelle bouche pour déchargement produit fini. Seconde vanne d'alimentation sous vide des matières premières directement en turbine.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Ventana de observación con limpia parabrisas e iluminación.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sichtfenster mit Wischer und Lampe.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Hublot avec racloir voyant d'illumination, pour la vérification du process.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Aislamiento del contenedor con revestimiento exterior en acero inoxidable 304L, soldado y pulido al espejo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kesselisolierung aussen in Edelstahl AISI 304L, geschweisst und hochglanzpoliert.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Calorifugeage du récipient en acier inox 304L soudée et polie.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Boca salida soldada en el borde del contenedor para facilitar la evacuación del producto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ausguss zum Entleeren des Kessels waehrend des Kippvorganges.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bec fixe au bord du récipient pour faciliter la vidange du produit.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Pantalla táctil a color alfanumérica de 6 pulgadas dotada de software inteligente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Alphanumerische Funktionstastatur mit beruehrungsaktivem 6" Zoll Bildschirm und intelligenter Software.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Display graphique à couleurs Touch&amp;Screen de 6" doté de software évolué.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Programación semanal de encendido/apagado, calentamiento y mezcla de producto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Programmierbare Heiz- und Mischfunktionen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Programmation hebdomadaire allumage/extinction réchauffement, mélangeur produit.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Visualizador alfanumérico dotado de un potente software de gestión, con posibilidad de memorizar hasta 25 programas y sus relativos parámetros de preparación.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Alphanumerische Funktionstastatur mit leistungsstarker Software, um den Arbeitszyklus zu automatisieren und die Rezepturen zu speichern (bis zu 25 Rezepturen)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Visualisateur alphanumérique doté d'un puissant Software de gestion avec possibilité de mémoriser jusqu'à 25 recettes et relatifs paramètres de préparation.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sistema de impresión de los datos de producción con impresora en serie o exportación de los datos a PC .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Prozessdatenerfassung des Produktionsablaufes mittels serieller Schnittstelle RS 232 auf einen Drucker oder PC</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Système d'impression des données de production avec imprimante sériel ou importation des données sur PC.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Tolla en acero inoxidable para la carga directa de polvo conectada a la válvula de entrada a producto (optional).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Vorlagebehaelter aus rostfreiem Stahl fuer Pulverzufuehrung, der mit dem Einlassventil am Kesselboden verbunden werden kann (Optional)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Trémie en acier inox pour l'introduction directe des poussières reliée à la vanne d'entrée produit (optional).</li></ul>

# AUTOMATIC MIXING MACHINE

# MINIMIX 3-5-10

# AXOMIX 5-10



VALVOLA CARICO  
PRODOTTO  
PRODUCT CHARGE  
VALVE

VALVOLA SCARICO  
PRODOTTO  
PRODUCT DISCHARGE  
VALVE



## MODELLO / MODEL

Capacità totale del recipiente / Total vessel capacity

Capacità utile / Functional vessel capacity

Produzione minima / Minimum production

## Minimix 3-5-10 Lt.

7 Lt.

5 Lt.

1,5 Lt.

## DIMENSIONI di INGOMBRO / DIMENSIONS

Lunghezza / Length

Larghezza / Width

Altezza macchina coperchio chiuso / Total high closed cover

Altezza macchina coperchio aperto / Total high open cover

990 mm.

570 mm.

1.190 mm.

1.510 mm.

## DIAGRAMMA di FLUSSO FLOW DIAGRAM

## PESO / WEIGHT

(a recipiente vuoto) / (empty recipient)

250 Kg.

# AXOMIX 25-50

# AXOMIX 100-300



## Axomix 5 Lt.

7 Lt.  
5 Lt.  
1,5 Lt.

## Axomix 10 Lt.

12 Lt.  
10 Lt.  
2,5 Lt.

## Axomix 25 Lt.

30 Lt.  
25 Lt.  
7,5 Lt.

## Axomix 50 Lt.

60 Lt.  
50 Lt.  
15 Lt.

1.030 mm.  
570 mm.  
1.750 mm.  
2.080 mm.

1.030 mm.  
570 mm.  
1.770 mm.  
2.140 mm.

1.525 mm.  
660 mm.  
1.800 mm.  
2.270 mm.

1.525 mm.  
760 mm.  
1.880 mm.  
2.450 mm.

350 Kg.

370 Kg.

650 Kg.

700 Kg.

# AXOMIX 600-1000



## Axomix 150 Lt.

180 Lt.  
150 Lt.  
35 Lt.

2.200 mm.  
1.065 mm.  
2.420 mm.  
3.190 mm.

1.940 Kg.

## Axomix 300 Lt.

360 Lt.  
300 Lt.  
90 Lt.

2.200 mm.  
1.145 mm.  
2.410 mm.  
3.360 mm.

2.020 Kg.

## Axomix 600 Lt.

720 Lt.  
600 Lt.  
185 Lt.

2.900 mm.  
1.570 mm.  
2.910 mm.  
4.160 mm.

4.700 Kg.

## Axomix 750 Lt.

900 Lt.  
750 Lt.  
235 Lt.

2.900 mm.  
1.620 mm.  
2.930 mm.  
4.280 mm.

5.050 Kg.

# AXOMIX 2000-3000



## Axomix 1000 Lt.

1.200 Lt.  
1.000 Lt.  
300 Lt.

## Axomix 1500 Lt.

1.800 Lt.  
1.500 Lt.  
450 Lt.

## Axomix 2000 Lt.

2.400 Lt.  
2.000 Lt.  
525 Lt.

## Axomix 3000 Lt.

3.600 Lt.  
3.000 Lt.  
900 Lt.

2.900 mm.  
1.670 mm.  
2.930 mm.  
4.380 mm.

3.240 mm.  
1.750 mm.  
3.450 mm.  
5.010 mm.

3.240 mm.  
1.750 mm.  
3.470 mm.  
5.100 mm.

3.430 mm.  
1.950 mm.  
3.500 mm.  
5.200 mm.

5.250 Kg.

6.750 Kg.

7.500 Kg.

8.500 Kg.



**STABILIMENTO E UFFICI:**

VIA EINSTEIN, 8 - I-20019 SETTIMO MILANESE (MI) - ITALY

TEL. +39-02-328.53.70 - FAX +39-02-335.02.894

E-mail: [sales@axomatic.com](mailto:sales@axomatic.com) - Web site: [www.axomatic.com](http://www.axomatic.com)

Skype: [axomatic.sales](https://www.skype.com/name/axomatic.sales)



Diritti riservati a termine di legge - Riproduzione anche parziale vietata  
AXOMATIC® si riserva di apportare qualsiasi modifica ritenuta migliorativa senza alcun preavviso