

MM 2A

MISCELATORI AUTOMATICI AUTOMATIC MIXERS AUTOMATISCHE MISCHMASCHINEN MÉLANGEURS AUTOMATIQUES MEZCLADORES AUTOMÁTICOS



- Ideali per la miscelazione di prodotti in granuli e polveri per i settori alimentare, plastico, chimico, farmaceutico e cosmetico
- Particolarmente indicati per frequenti sostituzioni dei prodotti

Esenti da manutenzione.



- Ideal for mixing granules or powders in the plastics foodstuffs, pharmaceuticals, chemicals and cosmetics industries
- Particularly suitable for frequent product change-overs

Maintenance-free.



- Ideal zum Mischen von Granulaten und Pulvern im Lebensmittel-, Plastik-, Chemie-, Pharmazie- und Kosmetikbereich
- Besonders geeignet für häufigen Produktwechsel

Wartungsfrei.



- Idéale pour la mélange de produits en granulés et en poudre dans les domaines alimentaire, plastique, chimique, pharmaceutique et cosmétique.
- Particulièrement adaptés pour des changements fréquents des produits

Maintenance réduite.



- Ideales para la mezcla de productos en gránulos y en polvo en los sectores industriales, como: Alimentación, Plásticos, Farmacéutico, Químico y Cosmético
- Particolarmente indicados para frecuentes sustituciones de los productos

Exentos de manutención.



MM2A 01



MM2A



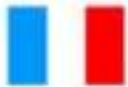
- Modelli da 180 a 1500 litri
- Design compatto, moderno e funzionale
- Miscelazione veloce ed omogenea
- Semplicità di impiego e facile pulizia
- Velocità di miscelazione regolabile a controllo elettronico
- Cambio prodotto e stoccaggio semplificati con l'impiego di diversi contenitori
- Contenitori carrellati direttamente collegabili a trasportatori meccanici o pneumatici



- Models from 180 to 1500 litres
- Compact, modern and functional design
- Fast, homogeneous mixing
- Simple to use and easy to clean
- Adjustable, electronically-controlled mixing speed
- Product change-over and storage simplified thanks to utilisation of several different containers
- Wheeled containers can be connected directly to mechanical or pneumatic conveyors



- Modelle von 180 bis 1500 Liter
- Kompaktes, modernes und zweckdienliches Design
- Schnelle und homogene Mischung
- Einfach zu verwenden und leicht zu reinigen
- Regelbare Mischgeschwindigkeit mit elektronischer Kontrolle
- Durch die Verwendung verschiedener Behälter ist sowohl der Produktwechsel als auch die Produktlagerung sehr vereinfacht
- Fahrbare Behälter für den direkten Anschluss an mechanische oder pneumatische Förderer



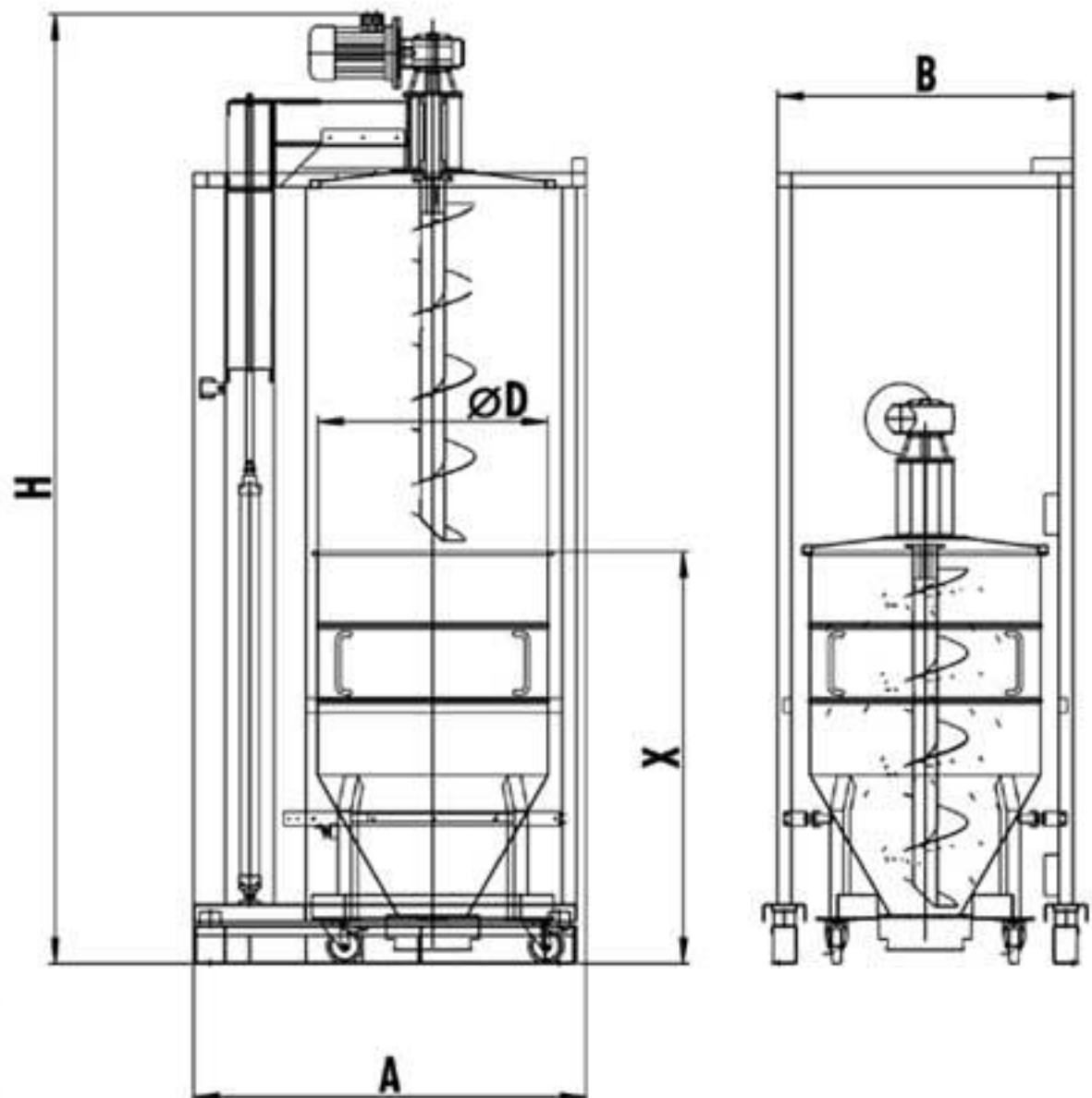
- Modèles de 180 à 1500 litres
- Desing compact, moderne et fonctionnel
- Mélange rapide et homogène
- Simple à utiliser et de nettoyage facile
- Vitesse de melange réglable, à contrôle électronique
- Changements de produits et stockage simplifiés par l'utilisation de différents conteneurs
- Conteneurs sur roues directement connectables aux transporteurs mécaniques ou pneumatiques

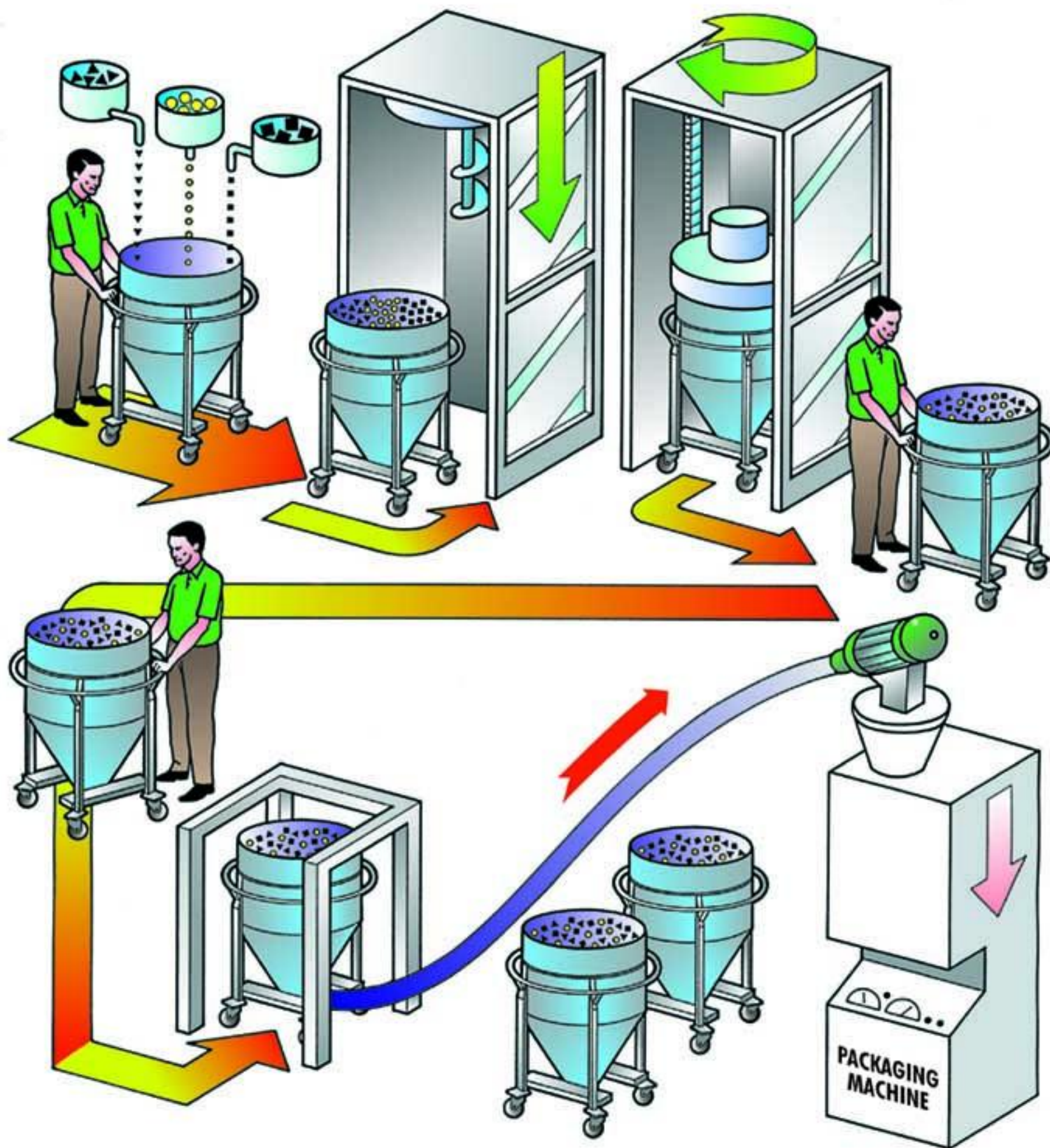


- Modelos de 180 a 1500 litros
- Diseño compacto, moderno y funcional
- Mezcla rápida y homogénea
- De fácil manejo y limpieza simple
- Velocidad de mezcla regulable a control electrónico
- Cambio producto y almacenamiento simplificados con el uso de diversos contenedores
- Contenedores transportables directamente conectables a transportadores mecánicos o neumáticos



MM2A 02





MISCELATORE MIXING MACHINE tipo/type	CONTENITORE FEEDBOX tipo/type	Lt.	Kg. d=0,6	min.	HP	Kw	Bar	A	B	D	H STD	H BSV	X
MM2A / 180 RC	RCM / 180	180	100	3 - 6	2,0	1,5	8	1400	1050	630	2700	-	1190
MM2A / 350 RC	RCM / 350	350	200	3 - 6	3,0	2,2	8	1400	1050	820	2750	3150	1170
MM2A / 500 RC	RCM / 500	500	300	3 - 6	4,0	3,0	8	1400	1050	820	3400	3800	1470
MM2A / 900 RC	RCM / 900	900	500	3 - 6	7,5	5,5	8	1800	1450	1200	3600	3900	1470
MM2A / 1500 RC	RCM / 1500	1500	850	3 - 6	10	7,5	8	1800	1500	1200	4450	4750	1980

MM2A

MM2A 03

POWDERS



Before mixing



After mixing



Before mixing

GRANULES

After mixing



MM2A 04

Mixing devices



MM2A 05

Stazione di svuotamento
con macchina pesatrice
e riempitrice

Empting station
with weigh-filling machine



MM2A 06

CAVICCHI IMPIANTI S.r.l
Via Matteotti, 35
40050 Villanova di Castenaso (Bologna) - Italia
Telefono +39 051 605 31 64
Telefax +39 051 780 647
E.mail: cavicchi@cavicchiimpianti.com
www.cavicchiimpianti.com

