



MÉLANGEUR VACMIX

L'expertise qui donne du goût à vos mélanges !

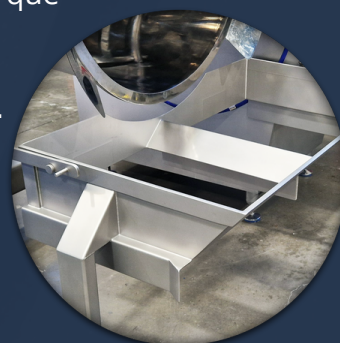
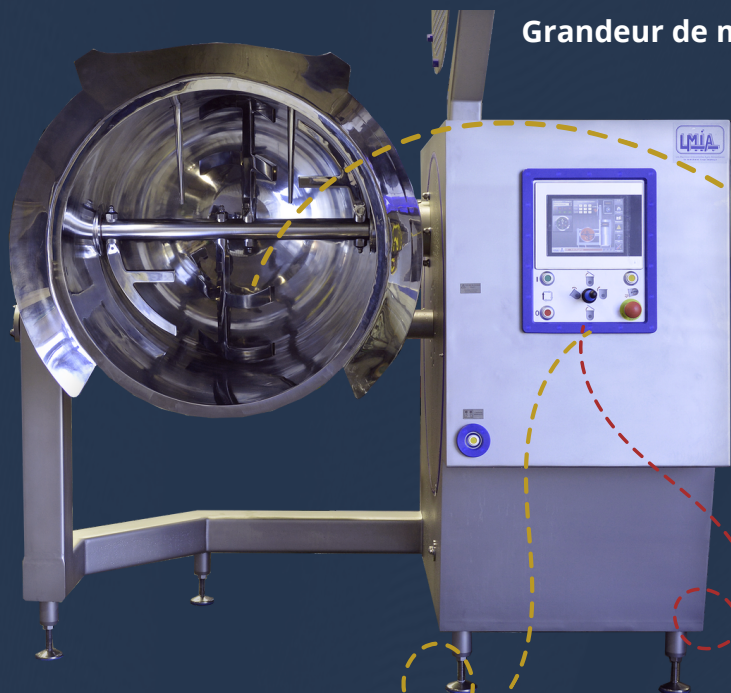


MÉLANGEUR SIA BY LMIA VACMIX

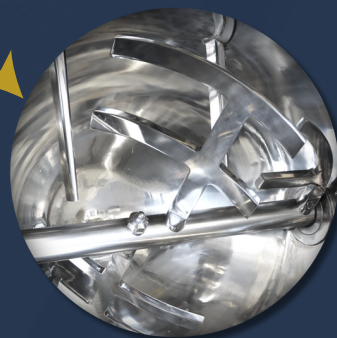
Mélangeur sous vide ou atmosphérique à cuve semi-sphérique, équipé de pales type croix de Lorraine. Le mouvement de mélange crée une superposition de la masse, dans un sens puis dans l'autre. Mélangeur idéal pour des applications de traiteur, salades, charcuteries fraîches ou sèches, pet food, produits végans, fromages, etc. Les pales de mélange assurent un brassage sans écrasement ni échauffement du produit, et ce, dans des temps de mélange courts. La forme de la cuve permet de traiter des capacités allant de 20 à 100 % du volume de la machine. Mélangeur à fonctionnement hydraulique, équipé d'un moteur réducteur de mélange puissant, d'un basculement hydraulique de la cuve pour la vidange, ainsi que d'une ouverture et fermeture hydraulique du couvercle.



Grandeur de machine : 175, 350, 800 et 1500 L



TREMIE



CUVE SEMI-SPHERIQUE
hygiénique, facile à nettoyer

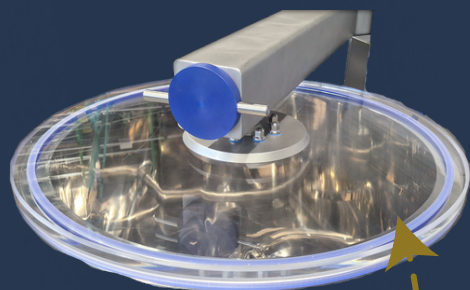


COMMANDE TOUCH PANEL

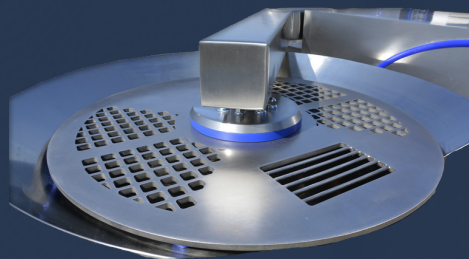


COMMANDE BOUTON

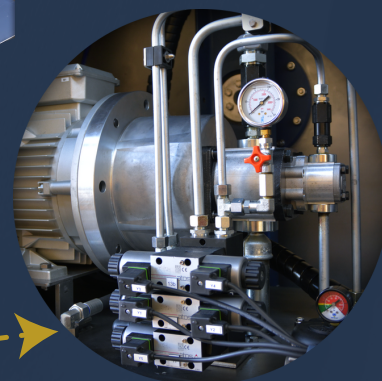




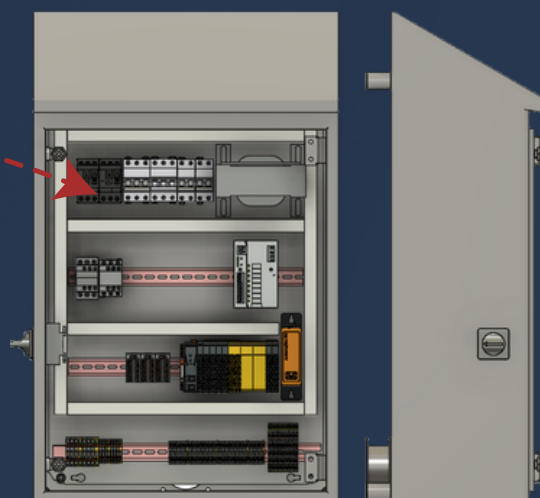
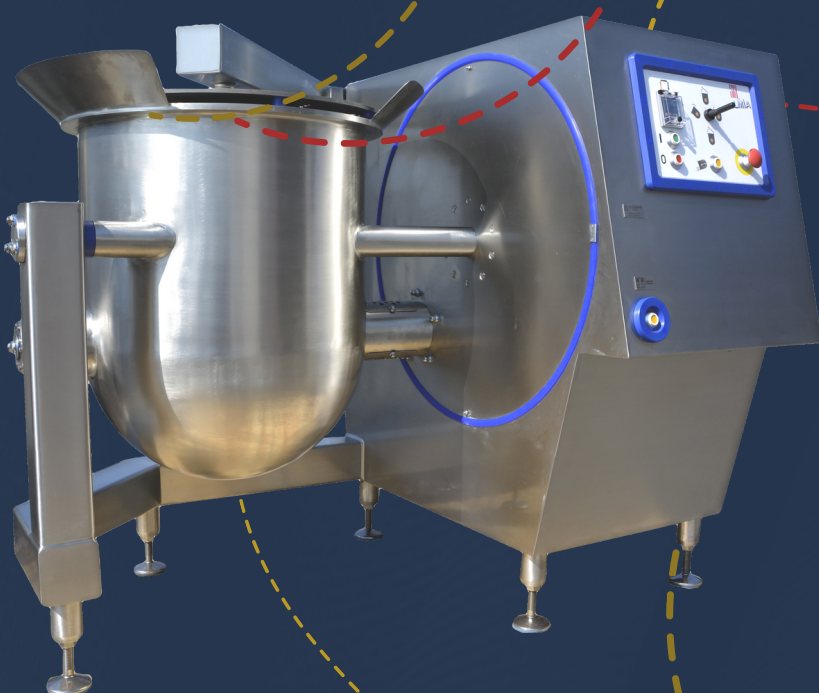
**COUVERCLE
TRANSPARENT**



COUVERCLE INOX



GROUPE HYDRAULIQUE



**ARMOIRE ELECTRIQUE
HYGIENIQUE**

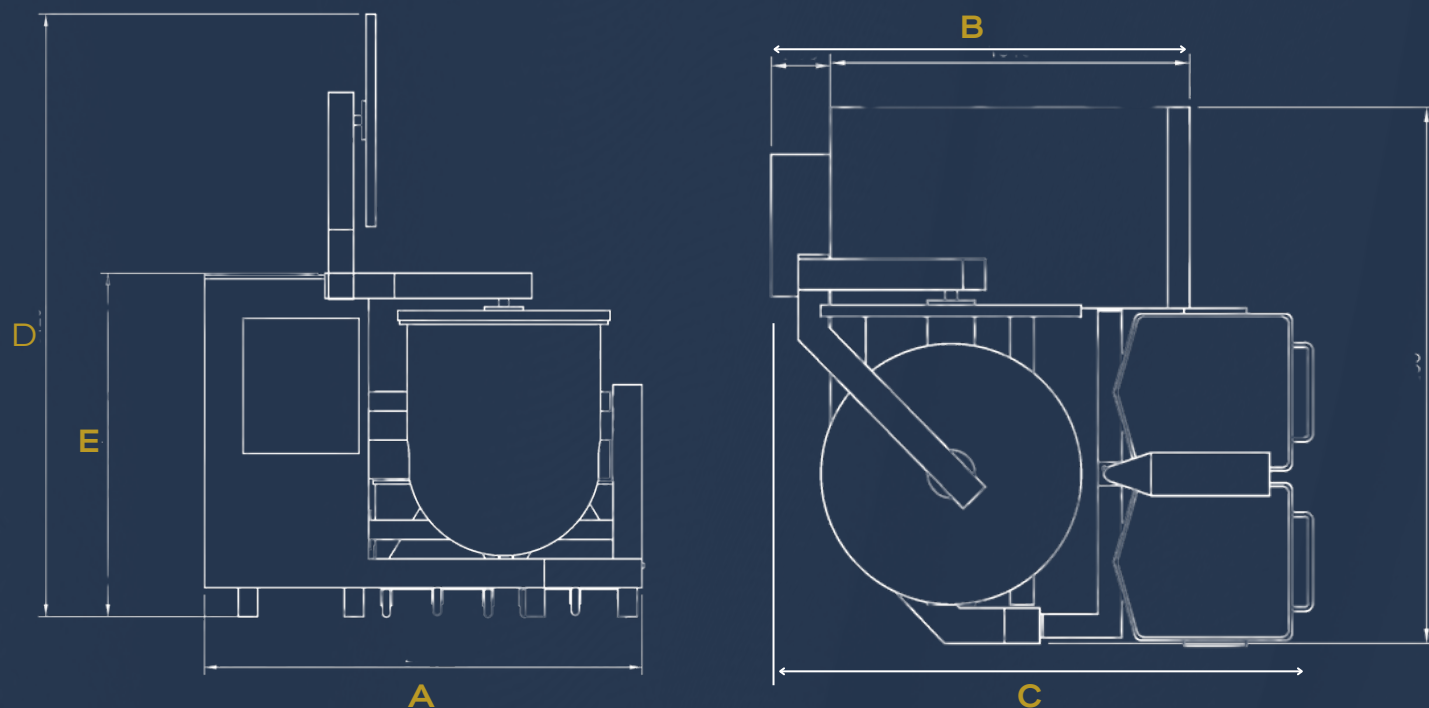


BUSE INJECTION CO2 / LN2 / VAPEUR



ELEVATEUR A COLONNE
pour chariot 200/300 litres,
ou palbox et autres dispositifs
de chargement





MODELE	DIMENSIONS EN MM A	DIMENSIONS EN MM B	DIMENSIONS EN MM C	DIMENSIONS EN MM D	DIMENSIONS EN MM E	POIDS	PUISSANCE
VACMIX 175	1250	680			570	550	2,5 KW
VACMIX 350	1900	1530			2820	1200	7 KW
VACMIX 800	2460	2480	1880	3200	1800	2000	19 KW
VACMIX 1500	2700	2160	2430	3785	2145	3500	27,5 KW

SIA by LMIA est née de l'alliance entre LMIA, spécialiste de la distribution d'équipements pour l'industrie agro-alimentaire, et SIA, fabricant historique de mélangeurs en Espagne depuis 1980. Grâce à ce partenariat, nous avons pu intégrer une expertise reconnue dans le domaine du mélange industriel.

Aujourd'hui, les mélangeurs SIA sont entièrement construits en France, en Alsace, par LMIA, garantissant une qualité de fabrication optimale et une adaptation aux exigences des professionnels de l'agro-alimentaire. Nous nous engageons à proposer des équipements performants, fiables et conformes aux normes en vigueur.

Nos machines sont conçues pour offrir un mélange homogène, réduire les temps de production et garantir une hygiène optimale.



LMIA SA

18, Rue de l'Industrie 67720 HOERDT

+33 3 90 29 04 40

info@lmia.fr

www.lmia.fr