



Leader of **Mixing** technology

Impastatrici per prodotti da forno  
Mixers for biscuits, cookies and crackers







## Apinox: una passione lunga trent'anni

**Apinox: a passion lasting thirty years**

La passione per i prodotti che costruisce e per le sfide che il mercato propone, rappresenta il punto di forza dell'azienda ed il motore del rinnovamento continuo.

Apinox è una realtà vivace e dinamica premiata dal mercato per la qualità del prodotto e del servizio, perché affronta con entusiasmo qualsiasi problematica ed è in grado di trovare soluzioni appropriate, semplici, funzionali e rispondenti alle reali esigenze della clientela. Apinox non è solo sinonimo di macchine, ma è soprattutto sinonimo di persone: una squadra che crede nell'azienda e nei suoi prodotti.

The enthusiasm for the products they manufacture and for the challenges of the market, represent the strength of the company and the reason of the continuous renewal.

Apinox is a lively and dynamic situation awarded by the market for the quality of their product and service, because they face with enthusiasm any problem and are able to find the suitable, simple and practical solutions that meet the real requirements of the clients. Apinox is not only a synonym of machines, but above all of people: a team that believes in the company and its products.



**RM**  
p. 08



**RML**  
p. 13



**VERTICALI**  
p. 21





type:

# IV

## Impastatrice orizzontale

**Horizontal mixer**

Il nostro modello "IV" è una macchina impastatrice ad elevata velocità e ad alta produttività particolarmente indicata per biscotti laminati (tp. Marie - Petit Beurre), frollini, cracker, snack e/o impasti morbidi e delicati.

La capacità produttiva dell'impastatrice varia in funzione della ricetta usata e dal grado di automazione dell'alimentazione delle materie prime.

Our mixer type "IV" is a high speed and high output batch mixer particularly suitable for hard biscuits (tp. Marie - Petit Beurre), soft biscuits, cracker, snacks and/or soft and delicate dough.

The product capacity of the mixer will depend on the recipe and on the degree of automation of the ingredient feeding process.





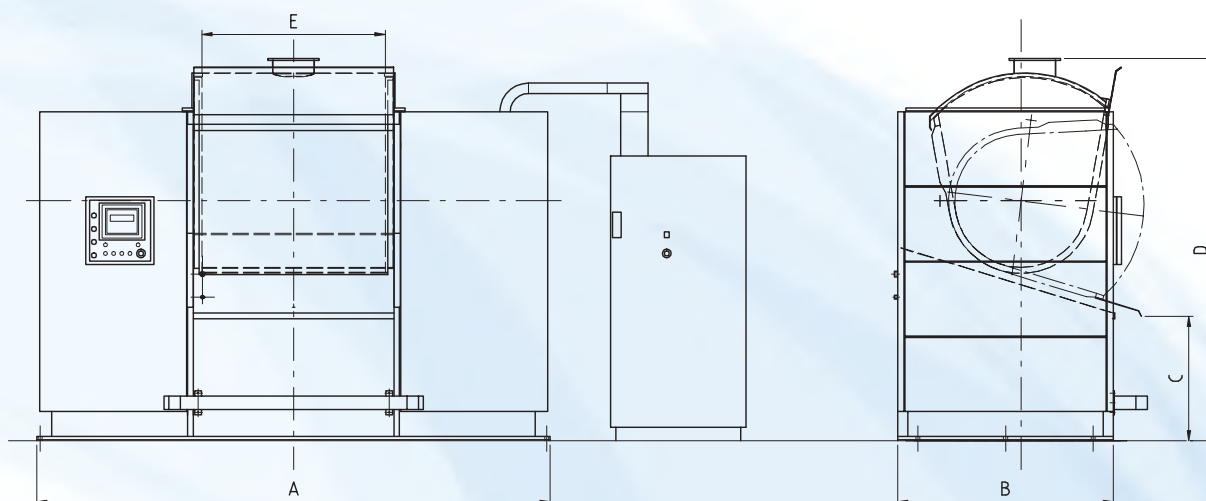


## Principali caratteristiche tecniche

### Technical features

- Il braccio mescolatore, senza albero centrale, è stato studiato per ottenere una rapida e omogenea miscelazione di tutti gli ingredienti e la lavorazione controllata dell'impasto.
- L'assenza dell'albero centrale migliora notevolmente lo scarico, la pulizia e l'igiene di impasto.
- Il nostro braccio mescolatore garantisce che anche gli ingredienti caricati manualmente, in un qualsiasi punto della vasca, vengano dispersi nell'impasto velocemente.
- Vasca di impasto costruita interamente in acciaio inossidabile e incamiciata per il controllo della temperatura.
- Rovesciamento della vasca per lo scarico dell'impasto, ad oltre 105°, mediante cilindro oleodinamico comandato da apposita centralina.
- La vasca può essere fermata in qualsiasi posizione di rovesciamento per poter introdurre manualmente gli ingredienti minori.
- Telaio della macchina costruito in lamiere e profilati di acciaio al carbonio di grosso spessore, per servizio pesante. Pannelli di chiusura in acciaio inox AISI 304.
- Motore principale a due velocità e ad alta potenza posizionato all'interno dell'impastatrice.
- Coperchio fisso, a tenuta per evitare la fuoriuscita degli ingredienti, corredato di attacchi eseguiti a richiesta dell'utilizzatore per l'alimentazione delle materie prime.
- La sicurezza degli operatori alla macchina è stato l'obiettivo primario durante la progettazione, le impastatrici Apinox sono dotate di sistemi di sicurezza a garanzia dell'incolumità degli addetti e rispondono alle normative di legge in vigore.
- Il pannello comandi può essere installato a bordo macchina o sull'armadio elettrico e può essere realizzato con pulsanti o con terminale Touch Screen e PLC.
- Un importante vantaggio delle impastatrici Apinox è la semplicità di costruzione che permette un agevole accesso a tutti i componenti della macchina per la manutenzione, l'ispezione e la pulizia.
- The shaftless arm is designed to achieve rapid and evenly dispersion of all ingredients and a controlled dough development process.
- The removal of the central shaft improves the discharge, the cleaning and the dough hygiene.
- Our mixing arm guarantees that the ingredients loaded by hand into any part of the mixing bowl are dispersed throughout the mix rapidly.
- The bowl for mixing the product, made out completely in stainless steel, includes a jacket on its whole section for the temperature control.
- Bowl tilting to unload the mixed product at over 105° is made by means of hydraulic cylinder actuated by its system.
- The bowl can be stopped at any tilting position to allow hand feed of minor ingredients.
- The mixer chassis is made out of thick electrically arc welded carbon steel sheets and section bars for heavy duty. The removable panels are made of AISI 304 stainless steel.
- High powdered two-speed main motor positioned inside the mixer.
- The bowl upper part is equipped with a fixed cover fitted with powder-proof gasket to prevent egress of ingredients. It is equipped with ducts according to the customer needs for the feeding of raw materials.
- Special attention has been paid to the safety of the operators during design. Apinox mixers are equipped with safety systems to ensure the safety of operators and are in compliance with the rules in force.
- The control panel can be installed on the mixer or on the electrical cabinet and can be provided with push-buttons or with touch-screen terminal and PLC.
- An important advantage of the Apinox mixers is the simple method of construction which makes all parts of the machine easily accessible for maintenance, inspection and cleaning.





Modello	Capacità totale	Impasto reso	Velocità mescolatore	Potenza motore principale		Potenza motore secondario	Peso macchina	Dimensioni				
				Bassa vel.	Alta vel.			A	B	C	D	E
Model	Total capacity	Mixing capacity	Rotation speed	Main motor power		Secondary motor power	Machine weight	Dimensions				
	litri / litres	Kg	rpm	Low speed	High speed	kW	kg	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm
IV 250	620	250	30/60	22	32	2,5	4350	2400	1250	800	2300	810
IV 350	890	350	30/60	25	37	2,5	5000	2470	1280	800	2430	960
IV 500	1050	500	30/60	32	47	2,5	6500	2650	1350	800	2580	1000
IV 600	1350	600	30/60	56	82	2,5	8250	3100	1400	850	2550	1100
IV 750	1480	750	30/60	70	90	2,5	8500	3200	1400	850	2550	1200
IV 900	1600	900	30/60	78	115	2,5	10000	3650	1470	950	2800	1350
IV 1200	1800	1200	30/60	90	132	4	12000	4000	1650	950	2900	1500
IV 1500*	2250	1500	30/60	90	132	5	14000	4300	1800	950	3000	1600
IV 1800*	2700	1800	30/60	90	132	7	16000	4520	1920	890	3070	1750

Modello	Capacità totale	Impasto reso	Velocità mescolatore	Potenza motore principale servovenilato		Potenza motore secondario	Peso macchina	Dimensioni				
				Main fan assisted motor power				A	B	C	D	E
Model	Total capacity	Mixing capacity	Rotation speed	Main fan assisted motor power		Secondary motor power	Machine weight	Dimensions				
	litri/litres	kg	rpm	kW		kW	kg	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm
IV 250	620	250	30/60	30		2,5	4350	2400	1250	800	2300	810
IV 350	890	350	30/60	37		2,5	5000	2470	1280	800	2430	960
IV 500	1050	500	30/60	55		2,5	6500	2650	1350	800	2580	1000
IV 600	1350	600	30/60	90		2,5	8250	3100	1400	850	2550	1100
IV 750	1480	750	30/60	110		2,5	8500	3200	1400	850	2550	1200
IV 900	1600	900	30/60	132		2,5	10000	3650	1470	950	2800	1350
IV 1200	1800	1200	30/60	160		4	12000	4000	1650	950	2900	1500
IV 1500*	2250	1500	30/60	160		5	14000	4300	1800	950	3000	1600
IV 1800*	2700	1800	30/60	160		7	16000	4520	1920	890	3070	1750

dati indicativi e non vincolanti / Approximate and not binding data  
 accessori a richiesta - vedi pag. 22 / Accessories upon request see pg. 22  
 \* vedi pagina 22 / see page 22



type:

# RM

## Impastatrice orizzontale

### Horizontal mixer

Il nostro modello "RM" è una macchina impastatrice ad elevata velocità e ad alta produttività particolarmente indicata per biscotti laminati (tp. Marie - Petit Beurre), frollini, cracker, snack e/o impasti morbidi e delicati.

La capacità produttiva dell'impastatrice varia in funzione della ricetta usata e dal grado di automazione dell'alimentazione delle materie prime.

Il nostro modello "RM" si differenzia dal modello "IV" per il diverso sistema di rovesciamento della vasca che permette di ottenere una maggiore apertura e assicura la completa fuoriuscita dell'impasto senza l'ausilio dell'operatore.

Sul modello "RM" è possibile posizionare, sotto la vasca di mescolazione, un nastro trasportatore per la raccolta diretta dell'impasto permettendo l'automazione del ciclo di lavoro della macchina impastatrice e l'alimentazione in continuo della linea di produzione.

Il vantaggio di poter scaricare direttamente tutto l'impasto in un nastro trasportatore senza l'ausilio dell'operatore, e non in vasche carrellate, permette di eliminare tutti i dispositivi di ribaltamento, sollevamento e movimentazione.

Our mixer type "RM" is a high speed and high output batch mixer particularly suitable for hard biscuits (tp. Marie - Petit Beurre), soft biscuits, cracker, snacks and/or soft and delicate dough.

The product capacity of the mixer will depend on the recipe and on the degree of automation of the ingredient feeding process.

Our mixer type "RM" differs from the type "IV" in the different tilting system of the bowl, whose larger opening ensures the complete discharge of the dough without the operator intervention.

A conveyor belt for direct discharge of the dough can be positioned under the mixing bowl of our mixer type "RM", permitting the automation of the working cycle of the mixer and a continuous feeding of the production line.

The advantage of discharging directly the whole dough on a conveyor belt without the operator intervention and not into wheeled tubs enables the elimination of all tilting, lifting and handling devices.





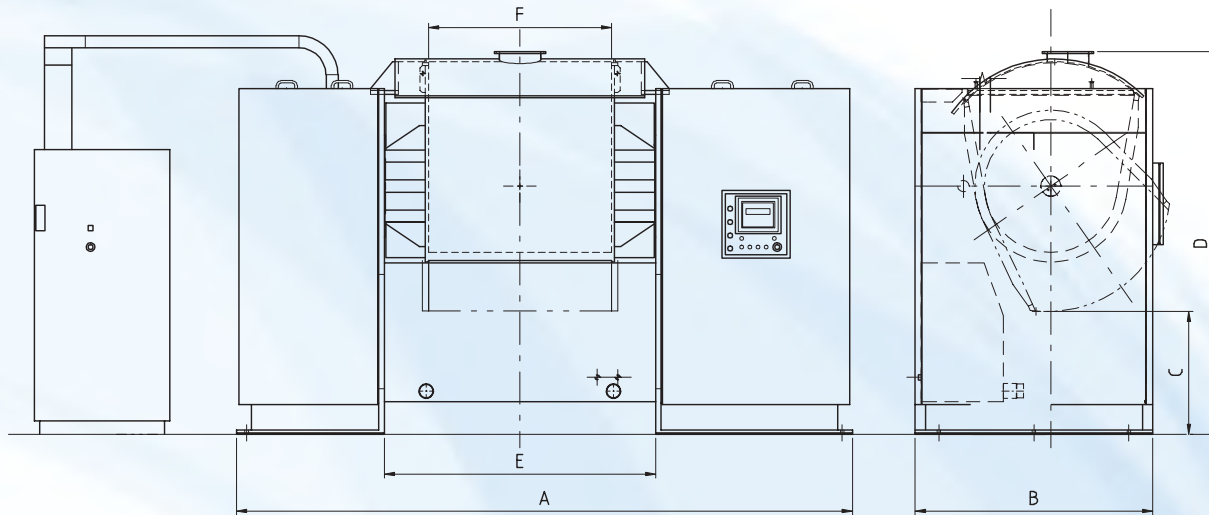




## Principali caratteristiche tecniche

### Technical features

- Il braccio mescolatore, senza albero centrale, è stato studiato per ottenere una rapida e omogenea miscelazione di tutti gli ingredienti e la lavorazione controllata dall'impasto.
- L'assenza dell'albero centrale migliora notevolmente lo scarico, la pulizia e l'igiene di impasto.
- Il nostro braccio mescolatore garantisce che anche gli ingredienti caricati manualmente, in un qualsiasi punto della vasca, vengano dispersi nell'impasto velocemente.
- Vasca di impasto costruita interamente in acciaio inossidabile e incamiciata per il controllo della temperatura.
- Rovesciamento della vasca per lo scarico dell'impasto, ad oltre 135°, mediante motoriduttore e cremagliera.
- La vasca può essere fermata in qualsiasi posizione di rovesciamento per poter introdurre manualmente gli ingredienti minori.
- Telaio portante della macchina costruito in lamiere e profilati di acciaio al carbonio di grosso spessore, per servizio pesante. Pannelli di chiusura in acciaio Inox AISI 304.
- Motore primario a due velocità e ad alta potenza posizionato all'interno dell'impastatrice.
- Coperchio fisso, a tenute per evitare la fuoriuscita degli ingredienti, corredato di attacchi eseguiti a richiesta dell'utilizzatore per l'alimentazione delle materie prime in automatico.
- La sicurezza degli operatori alla macchina è stato l'obiettivo primario durante la progettazione; le impastatrici Apinox sono dotate di sistemi di sicurezza a garanzia dell'incolumità degli addetti e rispondenti alle normative di legge in vigore.
- Il pannello comandi può essere installato a bordo macchina o sull'armadio elettrico e può essere realizzato con pulsanti o terminale Touch screen e PLC.
- Un importante vantaggio delle impastatrici Apinox è la semplicità di costruzione che permette un agevole accesso a tutti i componenti della macchina per la manutenzione, l'ispezione e la pulizia.
- The shaftless arm is designed to achieve rapid and evenly dispersion of all ingredients and a controlled dough development process.
- The elimination of the central shaft improves considerably the discharge, the cleaning and the dough hygiene.
- Our mixing arm ensures that the ingredients loaded by hand into any part of the mixing bowl are dispersed throughout the mix rapidly.
- The bowl for mixing the product, made out completely in stainless steel, includes a jacket on its whole section for the temperature control.
- Bowl tilting to unload the mixed product at over 135° by means of a geared motor and rackwork.
- The bowl can be stopped at any position to allow hand feed of minor ingredients.
- The mixer chassis is made out of thick electrically welded carbon steel sheets and sections bars for heavy duty. The removable panels are made of AISI 304 stainless steel.
- High powdered two-speed main motor positioned inside the mixer.
- The bowl upper part is equipped with a fixed cover fitted with powder-proof gasket to prevent egress of ingredients. It is equipped with ducts according to the customer needs for the feeding of raw materials.
- Special attention has been paid to the safety of the operators during design. Apinox mixers are equipped with safety systems to ensure the safety of operators and are in compliance with the rules in force.
- The control panel can be installed on the mixer or on the electrical cabinet and can be provided with push-buttons or with touch-screen terminal and PLC.
- An important advantage of the Apinox mixers is the simple method of construction which makes all parts of the machine easily accessible for maintenance, inspection and cleaning.



Modello	Capacità totale	Impasto reso	Velocità mescolatore	Potenza motore principale		Potenza motore secondario	Peso macchina	Dimensioni					
				Bassa vel.	Alta vel.			A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm
Model	Total capacity	Mixing capacity	Rotation speed	Main motor power		Secondary motor power	Machine weight						
	litri / litres	Kg	rpm	Low speed	High speed	kW	kg						
RM 150	400	150	30/60	11	18	1,1	3500	2300	1250	750	2150	1170	680
RM 250	620	250	30/60	22	32	2,2	4500	2500	1450	750	2250	1300	810
RM 350	890	350	30/60	25	37	2,2	5500	2650	1500	750	2350	1400	960
RM 500	1050	500	30/60	32	47	2,2	6500	3150	1600	750	2500	1550	1000
RM 600	1350	600	30/60	56	82	3	10400	4000	1600	1050	2800	1700	1100
RM 750	1480	750	30/60	70	90	3	11500	4100	1600	1050	2800	1800	1200
RM 900	1600	900	30/60	78	115	4	14000	4550	1750	1050	3050	2000	1350
RM 1200	1860	1100	30/60	90	132	5,5	16500	4600	1750	1050	3050	2000	1650

Modello	Capacità totale	Impasto reso	Velocità mescolatore	Potenza motore principale servoventilato		Potenza motore secondario	Peso macchina	Dimensioni					
				Main fan assisted motor power				Secondary motor power	Machine weight	A mm	B mm	C mm	D mm
Model	Total capacity	Mixing capacity	Rotation speed	kW		kW	kg	Dimensions					
	litri/litres	kg	rpm										
RM 150	400	150	30/60	22		1,1	3500	2300	1250	750	2150	1170	680
RM 250	620	250	30/60	30		2,2	4500	2500	1450	750	2250	1300	810
RM 350	890	350	30/60	37		2,2	5500	2650	1500	750	2350	1400	960
RM 500	1050	500	30/60	55		2,2	6500	3150	1600	750	2500	1550	1000
RM 600	1350	600	30/60	90		3	10400	4200	1600	1050	2800	1700	1100
RM 750	1480	750	30/60	110		3	11500	4300	1600	1050	2800	1800	1200
RM 900	1600	900	30/60	132		4	14000	4750	1750	1050	3050	2000	1350
RM 1200	1860	1100	30/60	160		5,5	16500	4800	1750	1050	3050	2000	1650

dati indicativi e non vincolanti / Approximate and not binding data  
 accessori a richiesta - vedi pag. 22 / Accessories upon request see pg. 22





type:

# RML

## Impastatrice orizzontale

**Horizontal mixer**

Il nostro modello "RML" è una macchina impastatrice ad elevata velocità e ad alta produttività indicata solo per linee progettate e realizzate esclusivamente per la produzione di biscotti frollini e/o impasti morbidi e delicati (**non per biscotti laminati tp. Marie**).

La capacità produttiva dell'impastatrice varia in funzione della ricetta usata e dal grado di automazione dell'alimentazione delle materie prime.

Sul modello "RML" è possibile posizionare, sotto la vasca di mescolazione, un nastro trasportatore per la raccolta diretta dell'impasto permettendo l'automazione del ciclo di lavoro della macchina impastatrice e l'alimentazione in continuo della linea di produzione.

Il vantaggio di poter scaricare direttamente tutto l'impasto in un nastro trasportatore senza l'ausilio dell'operatore, e non in vasche carrellate, permette di eliminare tutti i dispositivi di ribaltamento, sollevamento e movimentazione.

Our mixer type "RML" is a high speed and high output batch mixer. It is suitable only for lines designed and manufactured exclusively for soft biscuits and/or soft and delicate dough (**not for hard biscuits tp. Marie**).

The product capacity of the mixer will depend on the recipe and on the degree of automation of the ingredient feeding process.

A conveyor belt for direct discharge of the dough can be positioned under the mixing bowl of our mixer type "RML" permitting the automation of the working cycle of the mixer and a continuous feeding of the production line.

The advantage of discharging directly the whole dough on a conveyor belt without the operator intervention and not into wheeled tubs enables the elimination of all tilting, lifting and handling devices.





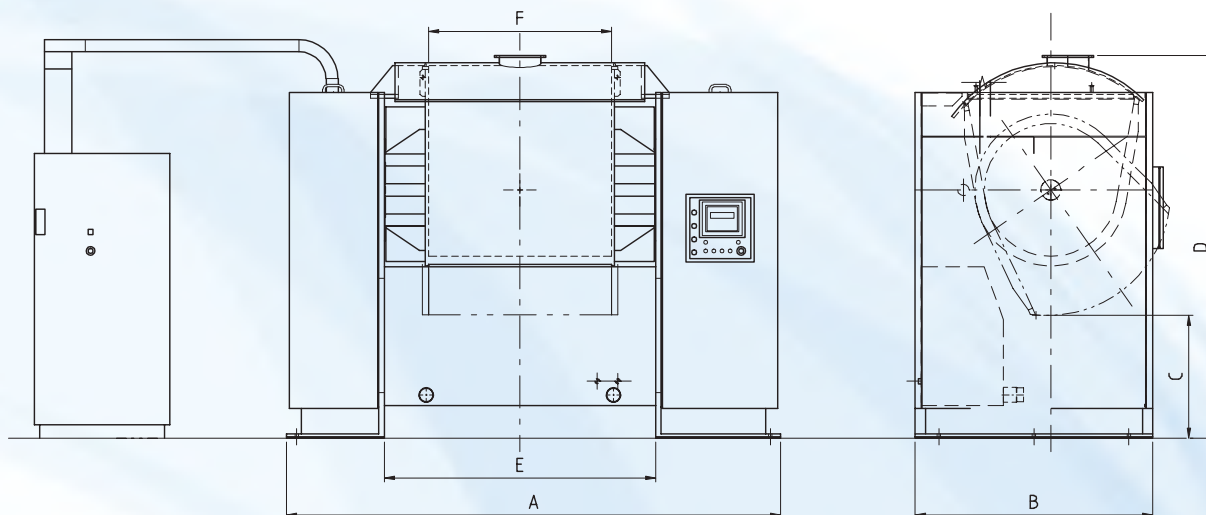


## Principali caratteristiche tecniche

### Technical features

- Il braccio mescolatore, senza albero centrale, è stato studiato per ottenere una rapida e omogenea miscelazione di tutti gli ingredienti e la lavorazione controllata dall'impasto.
- L'assenza dell'albero centrale migliora notevolmente lo scarico, la pulizia e l'igiene di impasto.
- Il nostro braccio mescolatore garantisce che anche gli ingredienti caricati manualmente, in un qualsiasi punto della vasca, vengano dispersi nell'impasto velocemente.
- Vasca di impasto costruita interamente in acciaio inossidabile e incamiciata per il controllo della temperatura.
- Rovesciamento della vasca per lo scarico dell'impasto, ad oltre 135°, mediante motoriduttore e cremagliera.
- La vasca può essere fermata in qualsiasi posizione di rovesciamento per poter introdurre manualmente gli ingredienti minori.
- Telaio portante della macchina costruito in lamiere e profilati di acciaio al carbonio di grosso spessore, per servizio pesante. Pannelli di chiusura in acciaio Inox AISI 304.
- Motore primario a due velocità e ad alta potenza posizionato all'interno dell'impastatrice.
- Coperchio fisso, a tenute per evitare la fuoriuscita degli ingredienti, corredato di attacchi eseguiti a richiesta dell'utilizzatore per l'alimentazione delle materie prime.
- La sicurezza degli operatori alla macchina è stato l'obiettivo primario durante la progettazione; le impastatrici Apinox sono dotate di sistemi di sicurezza a garanzia dell'incolumità degli addetti e rispondenti alle normative di legge in vigore.
- Il pannello comandi può essere installato a bordo macchina o sull'armadio elettrico e può essere realizzato con pulsanti o terminale Touch screen e PLC.
- Un importante vantaggio delle impastatrici Apinox è la semplicità di costruzione che permette un agevole accesso a tutti i componenti della macchina per la manutenzione, l'ispezione e la pulizia.
- The shaftless arm is designed to achieve rapid and evenly dispersion of all ingredients and a controlled dough development process.
- The elimination of the central shaft improves considerably the discharge, the cleaning and the dough hygiene.
- Our mixing arm ensures that the ingredients loaded by hand into any part of the mixing bowl are dispersed throughout the mix rapidly.
- The bowl for mixing the product, made out completely in stainless steel, includes a jacket on its whole section for the temperature control.
- Bowl tilting to unload the mixed product at over 135° by means of a geared motor and rackwork.
- The bowl can be stopped at any position to allow hand feed of minor ingredients.
- The mixer chassis is made out of thick electrically welded carbon steel sheets and sections bars for heavy duty. The removable panels are made of AISI 304 stainless steel.
- High powdered two-speed main motor positioned inside the mixer.
- The bowl upper part is equipped with a fixed cover fitted with powder-proof gasket to prevent egress of ingredients. It is equipped with ducts according to the customer needs for the automatic feeding of raw materials.
- Special attention has been paid to the safety of the operators during design. Apinox mixers are equipped with safety systems to ensure the safety of operators and are in compliance with the rules in force.
- The control panel can be installed on the mixer or on the electrical cabinet and can be provided with push-buttons or with touch-screen terminal and PLC.
- An important advantage of the Apinox mixers is the simple method of construction which makes all parts of the machine easily accessible for maintenance, inspection and cleaning.





Modello	Capacità totale	Impasto reso	Velocità mescolatore	Potenza motore principale		Potenza motore secondario	Peso macchina	Dimensioni					
				Bassa vel.	Alta vel.			A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm
Model	Total capacity	Mixing capacity	Rotation speed	Main motor power		Secondary motor power	Machine weight						
	litri / litres	Kg	rpm	Low speed	High speed	kW	kg						
RML 250	620	250	30/60	11	18	2,2	4050	2050	1450	750	2250	1300	810
RML 350	890	350	30/60	22	32	2,2	4950	2150	1500	750	2350	1400	960
RML 500	1050	500	30/60	25	37	2,2	5850	2550	1600	750	2500	1550	1000
RML 600	1350	600	30/60	32	47	3	8325	3250	1600	1050	2800	1700	1100
RML 750	1480	750	30/60	46	67	3	8550	3300	1600	1050	2800	1800	1200
RML 900	1600	900	30/60	56	82	4	10350	3650	1750	1050	3050	2000	1350
RML 1200	1860	1100	30/60	78	115	5,5	11250	3700	1750	1050	3050	2000	1650

Modello	Capacità totale	Impasto reso	Velocità mescolatore	Potenza motore principale		Potenza motore secondario	Peso macchina	Dimensioni					
				servoventilato				A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm
Model	Total capacity	Mixing capacity	Rotation speed	Main fan assisted motor power		Secondary motor power	Machine weight						
	litri/litres	kg	rpm	kW		kW	kg						
RML 250	620	250	30/60	22		2,2	4050	2050	1450	750	2250	1300	810
RML 350	890	350	30/60	37		2,2	4950	2150	1500	750	2350	1400	960
RML 500	1050	500	30/60	45		2,2	5850	2550	1600	750	2500	1550	1000
RML 600	1350	600	30/60	55		3	8325	3250	1600	1050	2800	1700	1100
RML 750	1480	750	30/60	75		3	8550	3300	1600	1050	2800	1800	1200
RML 900	1600	900	30/60	90		4	10350	3650	1750	1050	3050	2000	1350
RML 1200	1860	1100	30/60	110		5,5	11250	3700	1750	1050	3050	2000	1650

dati indicativi e non vincolanti / Approximate and not binding data  
 accessori a richiesta - vedi pag. 22 / Accessories upon request see pg. 22



type:

# VERTICALI

## Impastatrici verticali

### Vertical mixers

Questa impastatrice è stata studiata e progettata appositamente per la produzione di cracker soda, cream cracker, impasti fermentati a due stadi e impasti delicati. Con questa macchina impastatrice si ottengono prodotti con eccellenti risultati qualitativi ed elevate capacità produttive orarie.

This mixer has been specifically designed for the production of soda cracker, cream cracker, two phases fermented dough and delicate dough. Excellent qualitative products can be obtained with this mixer with high hour production capacity.





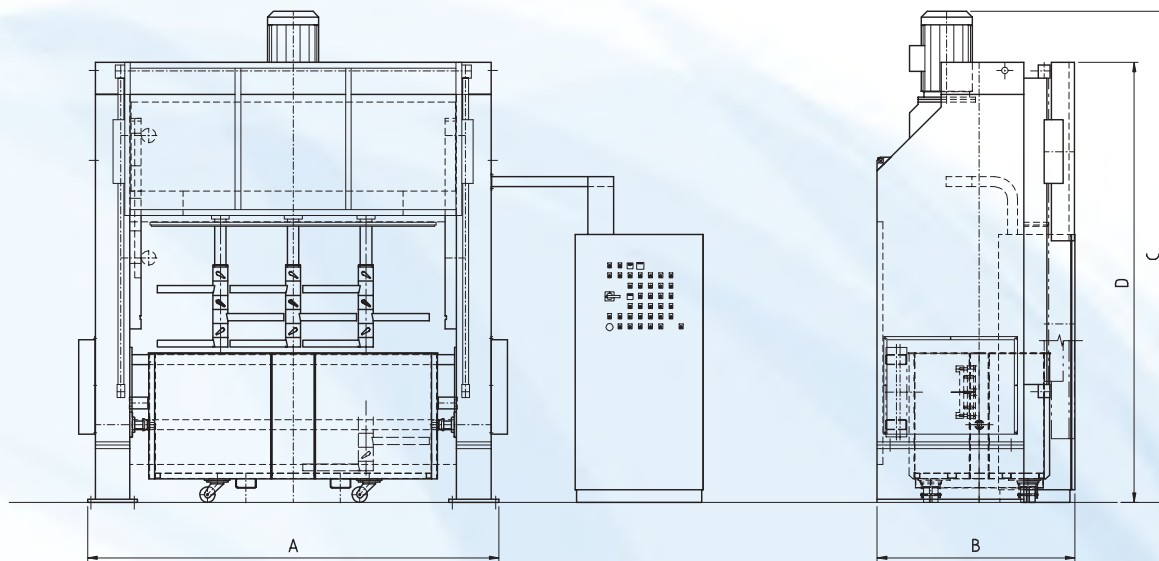




## Principali caratteristiche tecniche

### Technical features

- L'impasto viene effettuato in vasche carrellate, agganciate e bloccate alla macchina in posizione di lavoro, mediante due cilindri oleodinamici comandati da apposita centralina.
- I diversi bracci mescolatori installati permettono di ottenere una completa e rapida dispersione di tutti gli ingredienti.
- Il gruppo riduttore combinato scorre verticalmente su guide ed è dotato di pattini in bronzo registrabili.
- Telaio della macchina costruito in lamiera e profilati di acciaio al carbonio di grosso spessore per servizio pesante.
- Sistema di lubrificazione centralizzato, a comando manuale.
- Coperchio di chiusura vasca carrellata, a movimentazione meccanica, per evitare la fuoriuscita delle polveri e dell'impasto.
- La sicurezza degli operatori alla macchina è stato l'obiettivo primario che ci siamo posti durante la progettazione, l'impastatrice verticale è dotata di diversi sistemi di sicurezza a garanzia dell'incolumità degli addetti.
- Il pannello comandi è installato sull'armadio elettrico, posizionato adiacente alla macchina, può essere con pulsanti o a richiesta con terminale touch screen e PLC.
- Un importante vantaggio delle impastatrici Apinox è la semplicità di costruzione che permette un agevole accesso a tutti i componenti della macchina per la manutenzione, l'ispezione e la pulizia.
- The mixing process is carried out in wheeled tubs, attached to the machine in work position by means of two hydraulic cylinders, actuated by its system.
- The different mixing arms enable achieving a complete and evenly dispersion of all ingredients.
- The combined gear unit moves vertically on guides with adjustable brass runners.
- The mixer chassis is made out of thick electrically welded carbon steel sheets and sections bars for heavy duty.
- Central lubrication system, manually controlled.
- The upper part of the wheeled tub is closed by a powder-proof cover to prevent egress of powders and dough.
- Special attention has been paid to the safety of the operators during design. The vertical mixer is equipped with safety systems to ensure the safety of operators.
- The control panel can be installed on the mixer or on the electrical cabinet and can be provided with push-buttons or with touch-screen terminal and PLC.
- An important advantage of the Apinox mixers is the simple method of construction which makes all parts of the machine easily accessible for maintenance, inspection and cleaning.



Modello	Model		2A	3A	3A+	
Velocità mescolatore	Rotation speed	rpm	22	22	22	
Impasto Reso	Mixing capacity	kg	400÷450	700÷750	1050÷1100	
Potenza motore principale	Main motor power	kW	18,5	30	37	
Potenza motore salita-discesa	Lifting-lowering motor power	kW	1,5	1,5	1,5	
Potenza motore salita-discesa pannello di protezione	Protection panel lifting- lowering power motor	kW	0,55	0,55	0,55	
Potenza motore centralina bloccaggio vasca	Bowl blocking gear case motor power	kW	0,75	0,75	0,75	
Potenza motore pompa di lubrificazione	Lubrication pump motor power	kW	0,25	0,25	0,25	
Peso macchina	Machine weight	kg	7850	9600	9800	
Dimensioni d'ingombro	Overall dimensions	A	mm	2730	3200	3200
		B	mm	1550	1550	1550
		C	mm	3150	3200	3850
		D	mm	2850	2850	3450

dati indicativi e non vincolanti / Approximate and not binding data  
 accessori a richiesta - vedi pag. 22 / Accessories upon request see pg. 22

## Referenze

### Customer list

AGGEYA	Russia	CROWN CONFECTIONERY Co. Ltd	Korea
AGROMARK	Austria	CUETARA	Spain
ALBABTAIN BISCUIT	Saudi Arabia	CURT GEORGI IMES (Universal Flavor)	Italy
ARAB EST. FOR FOOD AND CHE. Ind.	Syria	D. LAZZARONI & C. SpA	Italy
ARLUY GALLETAS	Spain	DELSER Ind. Dolc. SpA	Italy
ASCOM	Germany	DEOFLOR SpA	Italy
ASIAN FOOD INDUSTRIES	Pakistan	DETKI KEKSZ BISCUITS LTD.	Hungary
ASMARA	Ethiopia	DFE-MEINCKE / VUURSLAG	The Netherlands
AUSIMONT / MONTEDISON	Italy	DIRE DAWA FOOD COMPLEX	Ethiopia
AYMORÉ PRODUTOS ALIMENTICIOS S/A	Brazil	DOLOMITEN	Italy
BAGLEY ARGENTINA S.A - ARCOR	Argentina	DORIA	Italy
BALOCCO SPA	Italy	DURAN GARCIA S.S.	Portugal
BARILLA G. & R. F.LLI SpA	Italy	ENDECO	Italy
BASSAM & WASSIM AL-ANZAROUTI CO.	Syria	ENGLISH BISCUIT MANUFACTURERS	Pakistan
BAUER SpA	Italy	EUROPEAN FOOD PUBLIC COMPANY LIMITED	Thailand
BAULI SpA	Italy	EXECUTIVE Srl	Italy
BAYCAN ULKER	Turkey	F.I.L.A. Fabbr. Ital. Lapis ed Affini SpA	Italy
BEIGEL & BEIGEL LTD.	Israel	FENZI SpA	Italy
BELOXXI	Nigeria	FERRERO SpA	Italy
BETA SISTEMI Srl	Italy	FIMCO Al Ferdaws Food Ind. Mat. Co.	Egypt
BIMO BISCUITERIE	Algeria	FLAMINGO	Russia
BIMO SA (KRAFT - ONA GROUP)	Morocco	FLOUR TECHNOLOGIES	Russia
Biscott. CAVALLARI Giorgio & C. snc	Italy	FOOD MANUFACTURERS CO.	Saudi Arabia
Biscotteria TONON SpA	Italy	FORNERIA LUCANA SpA	Italy
Biscottificio BARONI SpA	Italy	Forno BONOMI S.r.l.	Italy
Biscottificio CERVO snc	Italy	FRANZ HAAS WAFFEL GmbH	Austria
BISCUIT KFAR SABA LTD	Israel	G & R Handelsges GmbH	Austria
BISCUITERIE TOUR D'ALBON	France	GABLER GmbH	Germany
BISCUITS SAINT GEORGES	France	GALBUSERA DOLCIARIA SpA	Italy
BISTEFANI Bisc. S. Stefano SpA	Italy	GALLETAS GULLON S.A.	Spain
BOUVARD ALINA	France	GAMESA	Messico
C.P. Srl (Laser)	Italy	GANDUR ALBABTAIN BISCUIT	Saudi Arabia
CADBURY STANI	Argentina	GENPACK	Yemen
CANDY GUM SpA	Italy	GRAN MILANO SpA (TRE MARIE)	Italy
CEYLON BISCUITS	Sri Lanka	GRUPPO SALTARI S.r.l.	Italy
CHEONGWOON CONF. CO. Ltd.	Korea	GULF INTERNATIONAL	UAE
CHIOS GUM MASTIC GROWERS ASS.	Greece	GUM BASE Co. SpA	Italy
COFAR PINETA (DE.CO)	Italy	HAUST BV	The Netherlands
COLOMBINA	Colombia	HENRY LAMBERTZ GmbH & Co.	Germany
COLUSSI SpA	Italy	HI-FOODS	Egypt
COMESTIBLES ALDOR LTD	Colombia	HORRA FOOD COMPLEX P.L.C.	Ethiopia
CONFISERIE EL KHOULD	Algeria	HUHTAMAKI OY LEAF	Finland
CONFISERIE ESSALEM	Algeria	HUP SENG PERUSAHAAN MAKANAN	Malaysia
CONTINENTAL BAKERIES	Germany	I.M.S.A. S.r.l.	Italy
CORP. INDUSTRIAL FIDEERA	Argentina	IMAFORNI INT'L SpA	Italy
CPC ITALIA SpA	Italy		



Ing. POLIN & C. SpA	Italy	SASIB BAKERY NORDIC A/S	Denmark
INNOTRADE / PEKON	Serbia	SASIB UK LIMITED	United Kingdom
IPAM S.r.l.	Italy	SATURNO Ind. Dolc.	Italy
ISMAIL INDUSTRIES LIMITED	Pakistan	SEVIROLI FOOD INC.	United States
KINGSFORD INTERNATIONAL	China	Shanghai DANONE Biscuits Food	China
KINH DO CORPORATION	Vietnam	SKAJ'S sas	Italy
KRAFT TIANMEI FOOD	China	SNACK BRANDS	Australia
LIDER ARTHUR	Poland	SOCIÉTÉ ALIMENTAIRE DU SUD	Tunisia
MAY MISR	Egypt	SOCIÉTÉ J.B.	Madagascar
MO.PAG	Italy	SOREMA	Morocco
MOLINOS VALLE DEL CIBAO	Dominican Rep.	SPOLDZIELNIA PRACY CUKRY NYSKIE	Poland
MONDE NISSIN CORPORATION	Philippines	STANDARD SNACKS	Romania
MONTEBIANCO div. EUROBISCO	Italy	STAR SpA	Italy
MOSSA GROUP	Russia	STIEFFENHOFER	Germany
NAS FOODS PLC.	Ethiopia	STUFEX S.r.l.	Italy
NATIONAL BISCUITS & CONF.	Saudi Arabia	SURGITAL SpA	Italy
NESTLÈ ITALIANA SpA	Italy	TAN TAN CORP	Vietnam
NETTO CO.	Syria	TECHINT	Italy
NEW FOOD INDUSTRY SpA	Italy	TECNOFOODS SL	Spain
NUOVA EUROMECC	Italy	THAI PEGGY FOOD	Thailand
NUTRITION ET SANTE	France	TIFFANY FOODS LTD	UAE
OK FOODS LTD.	Niger	TINGYI	China
OK SWEETS	Niger	TIP TOP FOOD INDUSTRY	Romania
OPAVIA LU - DANONE GROUP	Czech Republic	TPL	Italy
P.T. JADI ABADI CORAK BISCUITS	Indonesia	ULKER GIDA SAN.VE TIC.	Turkey
P.T. KHONG GUAN BISCUIT	Indonesia	UNION BISCUITS	France
P.T. MAYORA	Indonesia	UNITED BAKERS	Russia
P.T. NISSIN BISCUIT	Indonesia	UNIVERSAL INDUSTRIES	Malawi
P.T. PACIFIC MILLENIA PANGAN	Indonesia	UNIVERSAL ROBINA CORPORATION	Philippines
P.T. SERENA INDOPANGAN	Indonesia	URC (Thailand) Co. Ltd	Thailand
PARMALAT SpA	Italy	URC Shangai Peggy Foods Co. Ltd	China
PASTIFICIO DALLAS Ltda	Brazil	URC Vietnam Co. Ltd	Vietnam
PAVESI SpA	Italy	VERKADE PATISSERIE S.A.	France
PEPE CONFECTIONERS PTY	South Africa	VESTALIYA	Russia
PERFETTI VAN MELLE SpA	Italy	VET'S BEST PRODUCTS PTY LTD	Australia
PIOVESANA BISCOTTI SpA	Italy	WERNER & PFLEIDERER	Germany
PLASMON D.A. SpA	Italy	WRIGLEY	China
PROCALIDAD Pr. Centroam. de Alim.	Guatemala	YCIC	Yemen
PROFORM	France	ZANGRANDO Srl (BRODO ORO)	Italy
S.A.T.A.L.I. sarl	France	ZAYAAN INVESTEMENTS	Zambia
S.C. SPICUL ETAP S.A.	Romania	ZHEJIANG FENZI PAINT AND SEAL.	China
SAIWA SpA	Italy		
SANCHEZ CANO S.A. (Gruppo Fini)	Spain		
SASIB BAKERY ITALY	Italy		

## Accessori a richiesta

### Accessories upon request

- Esecuzione interamente in acciaio inox.
- Rovesciamento vasca di mescolazione sul fronte e sul retro (solo su modelli "RM" e "RML").
- Motore primario servo ventilato con inverter e condizionatore.
- PLC con pannello touch-screen a colori.
- Dispositivo di lavaggio in automatico della vasca, del braccio mescolatore e del coperchio (solo su modelli "RM" e "RML").
- Valvola a farfalla pneumatica per l'immissione di farina/zucchero.
- Motore principale con potenza maggiorata.
- Isolamento termico della vasca e rivestimento esterno in lamiera di acciaio inox.
- Esecuzione macchine su specifiche del cliente.

- Complete stainless steel manufacturing.
- Backward and forward tilting of the bowl (only on mixers type "RM" and "RML").
- Fan assisted main motor with frequency converter and conditioner.
- PLC and colour touch-screen.
- Bowl, mixing arm and cover automatic cleaning system (only on mixers type "RM" and "RML").
- Flour/sugar inlet pneumatic butterfly valve.
- High- powered main motor.
- Thermal insulation of the bowl and external surface is stainless steel.
- Machine design and manufacturing according to specific requirements of customers.

**\* Il modello delle impastatrici contrassegnate con asterisco (\*) possono effettuare solo impasti di biscotti frollini e/o morbidi e delicati (non per biscotti laminati tp. Marie)**

The mixer models marked with an asterisk (\*) are suitable only for soft biscuits and/or soft and delicate dough (not suitable for hard biscuits tp. Marie)







[www.apinox.it](http://www.apinox.it)

Apinox s.r.l.  
Via Bradolini, 21 - 31020 Castello Roganzuolo di S. Fior (TV) - Italy  
Tel. +39 0438 401822 - +39 0438 401834 - Fax +39 0438 401967 - e-mail: [apinox@apinox.it](mailto:apinox@apinox.it)