



Leader of **Mixing** technology

Impastatrici a sigma

Sigma Kneaders

type:

S · S/CW · S/CW-E



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.

type:

S • S/CW • S/CW-E



S • S/CW • S/CW-E, macchine impastatrici per:
chewing gum • bubble gum • gomma base • biscotti • paste e prodotti alimentari • caramelle mou • dadi per brodo • prodotti farmaceutici • sigillanti butilici • mastici • stucchi • colle • Hot-melt • colori e pigmenti • lubrificanti speciali • ecc.

S • S/CW • S/CW-E, Mixers for:
chewing gum • bubble gum • gum base • biscuits • paste and foodstuffs • soft toffee • stock cubes • pharmaceutical products • butyl sealants • putty • fillers • stucco • glues • hot-melt products • colours and pigments • special lubricants • etc.

Macchina impastatrice a sigma

Mixers with sigma-shaped arms

Le nostre macchine impastatrici a sigma modelli S • S/CW • S/CW-E sono particolarmente utilizzate in aziende alimentari, chimiche, farmaceutiche, cosmetiche ed in altri settori. I bracci a sigma, a velocità differenziata e controrotanti, sono rinomati per l'efficienza di impasto e taglio dei materiali, per l'ottima e veloce dispersione e mescolazione di tutte le materie prime caricate sia manualmente che in automatico.

Our mixers with sigma-shaped arms, type S • S/CW • S/CW-E are mostly used in the food, chemical, pharmaceutical and cosmetics industry and other fields, too. The sigma-shaped mixing arms, counter rotating at different speed, are well known for their mixing efficiency and cutting performance of the mixed material, for the best and rapid dispersion and mixing of all raw materials loaded manually or automatically.



Vasca di contenimento

Mixing bowl

Vasca di contenimento dei prodotti da lavorare a doppia culla, completa di intercapedine per la circolazione dei fluidi termici di raffreddamento e/o riscaldamento dell'impasto. Il rovesciamento della vasca, per le operazioni di scarico dell'impasto e per il caricamento manuale delle materie prime, è ottenuto grazie all'azione di uno o più cilindri oleodinamici (sulle impastatrici da laboratorio il rovesciamento della vasca è manuale; sulle impastatrici modello S/CW-E la vasca di contenimento è fissa e lo scarico del prodotto avviene a mezzo coclea). Il coperchio può essere incernierato e controbalanciato, a tenuta di polveri, chiuso da golfari ribaltabili, oppure fisso predisposto per il caricamento in automatico delle materie prime.

Mixing bowl of the processed stuffs with double cradle, complete with jacket for circulation of product heating or cooling thermal fluid. Bowl tilting for product unloading and for manual loading of the raw materials is achieved by one or more oleodynamic cylinders (on the laboratory mixers the bowl tilting is made by hand; on the mixer type S/CW-E the mixing bowl is of fixed type and the product unloading is made by an extraction screw). The lid can be hinged and counterbalanced, dustproof, closed by tilting eyebolts or fixed type fitted with inlet ducts for automatic ingredient loading.

- 1 - Vasca di contenimento
Bowl containing the product
- 2 - Coperchio ermetico, incernierato e controbalanciato
Counterbalanced, hinged and powder-proof lid
- 3 - Versione con vasca fissa e coclea di estrazione
Version with fixed bowl and extraction screw



Motore, riduttore e bracci a sigma

Motor, gear unit and sigma shake mixing arms

Il motore principale ad una velocità, posto internamente alla struttura della macchina, trasmette il moto al riduttore meccanico tramite cinghie trapezoidali. In esecuzione standard il motore è completo di termoprotettori bimetallici, tropicalizzazione e protezione IP 55. Bracci mescolatori azionati a mezzo giunto elastico o oscillante da un riduttore meccanico con ingranaggi in bagno d'olio. Il moto fra il braccio mescolatore anteriore e quello posteriore è garantito da robusti ingranaggi in bagno d'olio.

Tenute registrabili fra alberi mescolatori e vasca di contenimento prodotto del tipo a premistoppa, i materiali impiegati per gli anelli di tenuta sono generalmente trecce impregnate e/o costruite con materiali a base di teflon.

The single speed main motor, positioned inside the mixer chassis, transmits the drive to the gear unit by means of V-belts. The standard version provides the motor complete with bimetallic thermal protectors, tropicalization and protection IP 55.

Mixing arms driven by flexible or rocking joint by means of a gear unit with gears in oil bath. The moving transmission between the front mixing arm and the rear arm is made by heavy-duty gears in oil bath. Packing glands are provided between the half-shafts and the mixing bowl; the materials used are usually soaked or natural Teflon plaits.



Equipaggiamento elettrico

Electrical equipment

Pannello comandi, posizionato generalmente sulla porta e/o sul fronte dell'armadio elettrico, completo di pulsanti e spie di segnalazione ciclo, pulsante d'emergenza, temporizzatore per il controllo dei tempi d'impasto, contaore, termoregolatore per la visualizzazione della temperatura dell'impasto, ecc.

L'armadio elettrico, contenente tutte le apparecchiature di potenza e servizi ausiliari, può essere posizionato a bordo macchina o adiacente.

Le macchine sono costruite secondo le più recenti normative UNI, EN, CEI.

A richiesta installazione terminale touch screen completo di PLC.

Control panel positioned usually on the door and/or on the side of the electrical cabinet, including push-buttons and cycle indicator lamps, emergency push-button, timer for cycle time control, hour meter, thermoregulator for dough temperature, etc.

The electrical cabinet can be fitted on the mixer itself or separated, it contains all power devices and auxiliary controls.

The machines are manufactured in compliance with the most recent UNI, EN, CEI standards. Installation of touch screen complete with PLC upon request.

Tensione Rated voltage	V	Vac	Hz
alimentazione feeding	400	-	50
circuiti ausiliari auxiliary circuits	-	110	50
circuiti di segnalazione signalling circuits	-	24	50

altre tensioni a richiesta del cliente
Other rated voltages upon request of the client



Impastatrice industriale

Industrial mixer

Impastatrice a sigma disponibile in un'ampia gamma con capacità da 50 a 3000 litri, progettata per impieghi normali o molto gravosi dove sono richieste potenze elevate. Riscaldamento e/o raffreddamento con diverse tipologie di fluidi.

A richiesta comando bracci mescolatori a velocità variabile con inverter, costruzione interamente in acciaio inox, esecuzioni speciali in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Mixer with sigma-shaped mixing arms supplied in a wide range of capacities, from 50 to 3000 litres, designed for normal and also for very heavy duties which require increased power inputs. Heating and/or cooling of the mixed product can be made with sundry types of fluid. Upon request variable speed of the mixing arms through frequency converter, complete construction made out of stainless steel, special characteristics in order to meet the requirements of the customer.



Impastatrice industriale

Industrial mixer

Impastatrice a sigma con vasca fissa e coclea di scarico del prodotto a comando indipendente e velocità variabile con inverter. Disponibile con capacità da 200 a 3000 litri, idonea per prodotti con elevata viscosità, molto tenaci e di difficile manipolazione. Riscaldata e/o raffreddata con diverse tipologie di fluidi. A richiesta comando bracci mescolatori a velocità variabile con inverter, predisposizione per lavorazioni sotto vuoto, costruzione interamente in acciaio inox, esecuzioni speciali.

Mixer with sigma-shaped mixing arms, fixed mixing bowl and extraction screw with separate control and variable speed through frequency converters. It can be supplied in a range of capacities between 200 and 3000 litres, suitable to process high viscosity products, very tough substances of difficult processing. The mixer can be heated and/or cooled with sundry types of fluids. Upon request variable speed of the mixing arms through frequency converter, vacuum mixing, complete construction made out of stainless steel. Customized solutions.



Impastatrice da laboratorio

Laboratory mixer

Impastatrice a sigma da laboratorio disponibile con capacità 1 - 1,5 - 2,5 - 5 - 10 litri, progettata per poter lavorare impasti di media ed alta viscosità. Intercapedine per il riscaldamento e/o raffreddamento; possibilità di lavorare sotto vuoto.

A richiesta comando bracci mescolatori a velocità variabile, costruzione interamente in acciaio inox, esecuzioni speciali.

Laboratory mixer with sigma-shaped mixing arms supplied with a range of capacities of 1 - 1,5 - 2,5 - 5 - 10 litres, designed to carry out the mixing of middle and high viscosity level dough. Jacket for heating and/or cooling the mixed product. Vacuum mixing is possible, too. Upon request variable speed of the mixing arms, complete construction made out of stainless steel. Customized solutions.



Facile manutenzione e pulizia

Easy maintenance and cleaning

Tutte le zone interessate alle operazioni di manutenzione e pulizia, sono facilmente accessibili tramite porte incernierate e/o pannelli asportabili.

All parts undergoing maintenance and cleaning work can be easily reached by opening doors or removing panels.

Supporto tecnico

Technical support

La società apinox fornisce un supporto tecnico completo allo scopo di soddisfare le reali esigenze di ogni singolo cliente. Ovunque vi troviate potete usufruire della nostra esperienza, disponibilità e velocità nel rispondere alle vostre richieste.

Apinox supplies full technical support with the aim of satisfying the real needs of all its customers. Wherever you are you can rely on our experience, availability and promptness in answering your requests.

Non esitate a contattarci per qualsiasi Vostra esigenza, il nostro ufficio tecnico è disponibile ad elaborare soluzioni rispondenti alle Vostre aspettative.

Do not hesitate to contact us for any request; our technical department is ready to work out solutions which meet your requirements.



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