



ACCESSORI

ACCESSORIES



AXOMATIC[®]
group

TUBE FILLING, CARTONING AND PROCESS SOLUTIONS

FUSORI

PRE-MELTERS

Modello FUS da 10 a 5000 lt
Model FUS from 10 to 5000 Lt

Fusori riscaldati ad olio diatermico, acqua o vapore

Macchine accessorie ai turboemulsori sottovuoto utili per completare il processo produttivo, sono disponibili diverse soluzioni, la mescolazione, la dispersione, o lo stoccaggio.

Fusori con ancora di mescolazione o con elica di dispersione.

Sono disponibili due varianti per la gestione della fase grassa, o il riscaldamento della fase liquida. I fusori ad ancora vengono utilizzati prevalentemente per sciogliere dei blocchi solidi da incorporare poi nel mescolatore.

I fusori con elica di dispersione vengono utilizzati invece per ottimizzare la dispersione delle polveri o per facilitare lo scioglimento di scaglie in fase grassa.

Recipienti di stoccaggio.

Sono recipienti che possono essere dotati di riscaldamento e/o mescolazione, per lo stoccaggio del prodotto finito prima del trasferimento del prodotto stesso nella tramoggia della macchina intubettatrice.

Melters heated by diathermic oil, water or steam

Machines which are accessories to the undervacuum homogenizers useful to complete the production process, they are available in different solutions, with mixing, dispersion or storage.

Melters with mixing anchor or propeller.

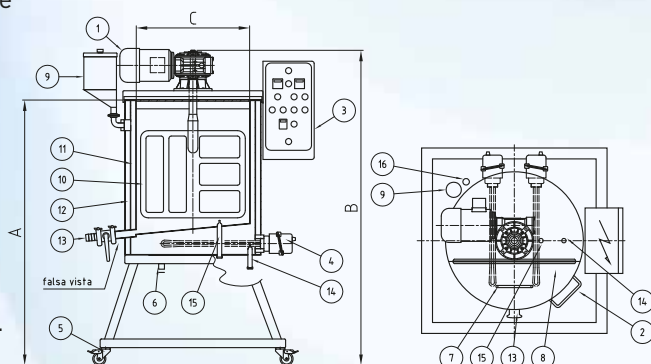
They are available in two different alternatives to manage the oil phase of the production process, or the heating of the liquid product.

The melters with the mixing anchor are mainly used to melt the solid blocks to be added into the undervacuum homogenizer to obtain the finished product.

The melter with the propeller are differently used to optimize the dispersion of the dusts or to make easier the melting of the oil phases pieces.

Storage tanks.

They are tanks which could be heated and with the mixing system, they are used to store the finished product before transfer it into the hopper of the tube filling and closing machine.



Mescolatore sottovuoto con ricircolo del prodotto e suo fusore abbinato.

Under vacuum mixer with product recirculation and pre-melter.



VELOCITÀ DI MESCOLAZIONE VARIABILE DA 5 a 35 g/min (optional)
VARIABLE SPEED FROM 5 TO 35 RPM (optional)

- 1 MOTORIDUTTORE
- 2 MANIGLIA MOVIMENTAZIONE
- 3 QUADRO ELETTRICO CON PANNELLO COMANDI
- 4 RESISTENZA RISCALDAMENTO
- 5 RUOTE
- 6 SCARICO OLIO
- 7 MANIGLIA COPERCHIO
- 8 SENSORE SICUREZZA APERTURA COPERCHIO
- 9 VASO ESPANSIONE OLIO
- 10 PALE MOVIMENTO PRODOTTO
- 11 CAMICIA CON OLIO
- 12 COIBENTAZIONE
- 13 ATTACCO CLAMP CON RUBINETTO E PORTAGOMMA
- 14 SONDA TEMPERATURA OLIO
- 15 SONDA TEMPERATURA PRODOTTO
- 16 CARICO OLIO DIATERMICO

- 1 MOTOR REDUCTION GEAR
- 2 HANDLE FOR MOVEMENT
- 3 ELECTRICAL CABINET WITH CONTROL PANEL
- 4 HEATING ELEMENT
- 5 WHEELS
- 6 OIL DISCHARGE
- 7 COVER HANDLE
- 8 SAFETY SENSOR SICUREZZA COVER OPEN
- 9 OIL EXPANSION HOPPER
- 10 PRODUCT MIXING BLADES
- 11 OIL JACKET
- 12 INSULATION
- 13 CLAMP CONNECTION WITH VALVE AND PIPE HOLDER
- 14 OIL TEMPERATURE PROBE
- 15 PRODUCT TEMPERATURE PROBE
- 16 DIATHERMIC OIL INLET



Pompa di alimentazione prodotto

Pompa di alimentazione prodotto a funzionamento pneumatico o elettrico. La pompa permette di trasferire il prodotto dal turboemulsore sottovuoto alla tramoggia della macchina di riempimento e di fermarsi automaticamente, grazie ad una sonda di livello di tipo ultrasonico. Con questo sistema il prodotto non viene a contatto con l'aria e mantiene le sue caratteristiche principali.

Product feeding pump

Product feeding pump with pneumatic or electric functioning. The pump lets to transfer the product from the undervacuum homogenizer to the hopper of the filling machine. It can stop itself thanks to an ultrasonic level probe. With this system the product is not in contact with the air and keep its main features.

Sistema di lavaggio CIP "Cleaning in Place"

Sistema di lavaggio esterno carrellabile da abbinare al mescolatore sottovuoto per alimentare le Spray ball interne di lavaggio, per mezzo di acqua in pressione.

Cleaning system CIP "Cleaning in Place"

External cleaning system on wheels to be put in connection to the undervacuum homogenizer to feed the internal cleaning spray balls, thanks to water under pressure.



Passerella per mixer

Passerella di servizio ai turboemulsori, utilizzata per facilitare le operazioni di carico o di controllo delle fasi di processo della macchina, progettata secondo le specifiche dimensionali dei Clienti. Tutte le passerelle Axomatic sono costruite rispettando le normative di sicurezza.

Mixer platform

Service platform for the undervacuum homogenizers, used to make easier the loading operations or the machine check, projected according to the EC regulations and the Customer needs in terms of dimensions. All the platforms are fabricated respectful of the security norms.

Omogeneizzatore in linea portata da 15m³/h a 500m³/h potenza da 2 a 50 W

In line homogenizer capacity from 15m³/h to 500m³/h power from 2 to 50 W



Refrigeratore ad acqua

Sistema di refrigerazione da abbinare al mescolatore sottovuoto o all'intubettatrice. Dimensioni e capacità secondo il tipo di utilizzo.

Water chiller

Cooling system to be connected to the undervacuum homogenizer or to the tube filling and closing machine. Dimensions and capacity following to the customer needs.





AXOMATIC[®]

First Quality Company group

TUBE FILLING, CARTONING AND PROCESS SOLUTIONS

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 - Web site: 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

