

LES MACHINES INDUSTRIELLES AGRO-ALIMENTAIRES

LMIA est spécialisée dans la vente, l'installation et le service après-vente de matériel pour l'industrie alimentaire



Les Machines Industrielles Agro-Alimentaires

18 rue de l'industrie - ZI de Hoerd
67726 HOERDT

Tél. : 03 90 29 04 40

Email : info@lmia.fr

Site : www.lmia.fr





LE PLUS POLYVALENT LE PLUS EFFICACE



Le mélangeur SIA by LMIA est le plus polyvalent et le plus efficace du marché pour des applications aussi différentes que la charcuterie fraîche, cuite ou sèche, salades- traiteurs, plats cuisinés, fromages...



MÉLANGEURS SOUS VIDE ET ATMOSPHÉRIQUES

MÉLANGEURS SOUS VIDE ET ATMOSPHÉRIQUES

Sa conception avec une cuve à fond semi-sphérique traversé par un bras de mélange équipé de pales types croix de lorraine permet un mélange rapide, efficace sans abimer le produit.

- Vous aurez le même temps de mélange, que ce soit 20 % à 100 % de sa capacité
- L'intérieur de cuve avec un polissage type Poli Miroir de l'ensemble évite l'adhérence des pâtes même collantes
- Inversion automatique du sens de rotation des pales pendant le mélange.
- Polyvalence des produits à mélanger unique
- Temps de mélange très court sans altérer le produit et avec une qualité de mélange inégalée
- Aucun angle ou recoin, pas de zones mortes
- Nettoyage aisé et extrêmement rapide
- Gain de temps lors des changements de produit
- Volume de 175 litres, 350 litres, 800 litres et 1500 litres



	VACMIX 175	VACMIX 350	VACMIX 800	VACMIX 1500
Volume (L)	175	350	800	1500
Capacité (kg)	10 - 120	20 - 240	50 - 540	100 - 1100



EN OPTION

- Commande tactile programmable
- Injection gaz CO2/N2 pour le refroidissement
- Dosage d'eau