

Z-Blade Mixer

Malaxeur bras en Z



Heavy duty mixer for thick viscous pastes

The Z-Blade Mixer NHG Series:

- Specifically designed to efficiently mix the ingredients for chewing gum or bubble gum
- Also suitable for other heavy masses/products
- Kettle sizes range from 100 liters up to 500 liters
- Kettle tilts for easy removal of the finished mass
- Machine controls ensure operator safety and user-friendly operation
- Standard-integrated recipe management



Malaxeur de conception robuste pour des pâtes denses et visqueuses

Le malaxeur bras en Z série NHG :

- Conçu précisément pour mélanger de manière efficace les matières premières composant le chewing-gum ou bubble-gum
- Parfaitement adapté pour une utilisation avec d'autres produits ou pâtes lourdes
- Une capacité de cuve allant de 100 jusqu'à 500 litres
- Basculement de la cuve pour une évacuation aisée de la pâte
- Les commandes de la machine garantissent la sécurité de l'opérateur ainsi qu'un pilotage convivial
- Gestion de recettes intégrée



Multi-Purpose

The Z-blade Mixer can also grain or crystallize soft candies, caramel or toffee.

- Mix in ingredients such as icing sugar, powdered fondant or citric acid...
- Jacket heating options, steam or electrical through water circulation loop
- Bottom discharge screw/auger execution available on request



Multifonctionnel

Ce malaxeur permet la maturation ou la cristallisation de la pâte à mâcher, du caramel ou du toffee.

- Malaxer des ingrédients tels que le sucre glace, le fondant ou bien de l'acide citrique...
- En option, chauffage vapeur ou électrique de la cuve via un circuit de circulation d'eau
- Vidange par le fond via une vis de décharge possible sur demande

