

**MALAXEUR MORTIER AUTOMATIQUE**  
**REF A001-03**

Le malaxeur à mortier est l'équipement adapté pour la préparation des mortiers ou pâtes pures selon les normes **NF EN 196-1 / NF EN 196-3**.



Caractéristiques techniques :

- Fonctionnement en mode automatique ou en mode manuel.
- Récipient en acier inoxydable d'une contenance approximativement 5 litres.
- Batteur en acier inoxydable (accessoire à commander séparément ref A001-03-M002)
- Ecart cuve batteur  $\approx 3\pm 1$ mm.
- Vitesse du batteur 140 ou 285 t/min.
- Vitesse planétaire 62 ou 125 t/min.
- Equipée d'un sablier automatique qui verse le sable dans le bol au cours du cycle (EN196-1).
- Système de sécurité renforcé avec porte et contacts positifs (selon 89/392/CE).
- Fonctionnement en mode automatique :
  - Réalisation des cycles de malaxage selon les normes EN 196/1 ou 196/3 avec arrêt automatique.
  - Sablier à ouverture automatique (30 secondes) durant le cycle (EN196-1).
  - Signaux sonores synchronisés avec les périodes de malaxage.
- Fonctionnement en mode manuel :
  - Démarrage ou arrêt d'un cycle manuellement.
  - Sélection de vitesse du batteur au choix 140 ou 285 t/min.
- Dimensions : 340x460x500mm.
- Poids : 45kg.
- Alimentation : 230VAC 1Ph – 50Hz.

# STANDARD MORTAR MALAXOR

**REF A001-03**

The mortar mixer is the suitable equipment for the preparation of mortars or pure pasta according to NF EN 196-1 / NF EN 196-3 standards.



## **Technical features:**

Running in automatic or manual mode.

Stainless steel container with a capacity of approximately 5 liters.

Stainless steel mixer (accessory to be ordered separately ref A001-03-M002)

Ecart mixing tank - 3-1mm.

Drummer speed 140 or 285 t/min.

Planetary speed 62 or 125 t/min.

Equipped with an automatic hourglass that pours sand into the bowl during the cycle (EN196-1).

Enhanced security system with door and positive contacts (according to 89/392/CE).

**Automatic operation:**

- Achieving kneading cycles according to STANDARDS EN 196/1 or 196/3 with automatic shutdown.
- Auto-opening (30-second) during the cycle (EN196-1).
- Sound signals synchronized with mixing periods.

**Operating in manual mode:**

- Starting or stopping a cycle manually.
- The beater's speed selection of choice 140 or 285 t/min.

Dimensions: 340x460x500mm.

Weight: 45kg.

Food: 230VAC 1Ph - 50Hz