Via Bradolini, 21 – 31020 Castello Roganzuolo di San Fior (Treviso) Italy Tel. +39 0438 40 18 22 - Fax: +39 0438 40 19 67 apinox@apinox.it - www.apinox.it



Apinox' mixer type "RM" is a high speed and high output batch mixer particularly suitable for hard biscuits (tp. Marie - Petit Beurre), soft biscuits, crackers, snacks and/ or soft and delicate dough.

نموذج أر إم "RM" من أبينوكس هو عبارة عن ماكينة عجن عالية السرعة وعالية الإنتاجية مناسبة بشكل خاص لبسكويت الرقائق (مثل ماري وبيتي بور)، وبسكويت الغريبة، وبسكويت المقرمشات، والوجبات الخفيفة و/أو العجين الطري والرقيق

Laboratory mixers

Universal mixers dedicated to the mixing of tests and samplings Laboratory mixers with sigma shaped arm, available with capacity from 1 to 10 litres. They are designed to process medium and high viscosity dough

خلاط شامل مُخصص الاختبارات والعينات. تتوافر خلاطات المختبر المزودة بذراع سيجما بسعات تتراوح من 1 إلَّى 10 لترات. إنها مصمما للعجائن ذات اللزوجة المتوسطة



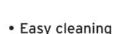
تقدم شركة أبينوكس "Apinox" خبرة طويلة في تصميم وإنتاج آلات العجن. نشأت شركة أبينوكس في الواقع في عام 1981 على أيدي مجموعة صغيرة من الأشخاص الذين جمعتَّهم رغَّبة مُشتركة كبيرة للقيام بذلكَ وخبرة هائلة على أكتافهم، و هي ثمرة الدراسة ولكنها قبل كل شيء نتيجة للعمل الجاد. نمت شركة أبينوكس على مر السنين بشكل مستمر وثابت، دون أن تنسى الاستثمار، عامًا بعد عام، في التقنيات الجديدة التي من شأنها أن تسمح بالحصول على قوة عاملة مرنة. حتى اليوم، يعمل لدى شركة أبينوكس 50 شخصًا مقسمين بين الإنتاج، المُخزِن، المكتبُ الفني والتصميم، مراقبة الجودة، الإدارة والمكتب التجاري. تعد شركة أبينوكس واحدة من أهم الشركات العالمية في إنتاج آلات العجن للمخابز وصناعة الحلويات والصناعات الكيماوية والدوائية. تقدم الشركة مجموعة واسعة من آلات عجن البسكويت، والمقرمشات، والوجبات الخفيفة، والعلكة، وعلكة الفقاعات، والمكونات الأساسية للعلكة، والطوفي، ومكعبات المرقة، والأدوية، ومانعات التسرب البوتيلية، والمستكة، والجص، والصمغ، والألوان، والأصباغ، ومواد التشعيم الخاصة

تعد موديلات شركة أبينوكس ثمرة سنوات من الخبرة في كل من تقنيات العجن ومستوى التكنولوجيا المعتمدة. تم تصميم ذراع المزّج، بدون عمود مركزي، لعمل تناثر سريع لجميع المكونات ومعالجة محكمة للعجين. يمكن تِفريغ العجينِ في أوعية ذات عجلات أو على حزام ناقل/وعاء قمعي. تم تزويد آلات عجن أبينوكس بأنظمة أمان لضمان سلامة العاملين والامتثال للوائح المعمول بها. جميع آلات عجن أبينوكس حاصلة على شهادات الجودة المعتمدة للاتحاد الأوروبي CE وعند الطلب تتوافق مع التوجيهات ATEX و UL و .HÄZLOC CSA

Vertical mixer This mixer has been specifically designed for the production of soda cracker, cream cracker, two phases fermented dough and delicate dough. Excellent qualitative products can be obtained with this mixer with high hour production capacity.

ماكينة عجن عمودية - تم تصم ماكينة العجن هذه خصيصًا لإنتاج بسكويت المقر مشات الصودا، وبسكويت المقرمشات الكريمة، والعجين المُخمر على مرحلتين، والعجين الرقيق. يمكن الحصول على منتجات ذات جودة ممتازة مع هذه الماكينة ذات قدرة الإنتاج العالية لكل ساعة.





· Internet connection

by APINOX

- Safety
- Performance
- Front and rear opening
- Mixing bowl capacity
- Production capacity from 150 to 1500 KG





RMN SERIES

INDUSTRY 4.0 READY

GULFOOD

Hall 3 Stand S3-B11

Certifications







THE NEW HYGIENIC SERIES





Apinox offers a long experience in the design and biscuits, crackers, snacks, chewing gum, bubble production of mixers. Apinox was founded in 1981 by a small group of people who shared a great desire to work hard and a huge wealth of experience, which was the result of studies but above all of hard work. Over the years Apinox has grown continuously and constantly, not forgetting to invest, year after year, of technology used. The mixing arm, without a in new technologies that allowed the company to central shaft, has been designed to perform a rapid of 50 people divided between Production Dept., processing of the dough. The unloading of the dough Warehouse, Technical and Design Dept., Quality Control, Administration and Commercial Dept.

worldwide of mixers for the bakery, confectionery. chemical and pharmaceutical industries. The company supplies a wide range of mixers for UL, CSA and HAZLOC certified.

gum, gum base, toffee, broth cubes, pharmaceutical

can take place in wheeled tubs or on a conveyor belt/hopper. Apinox mixers are equipped with safety Apinox is one of the most important manufacturers systems that guarantee the safety of the operators and comply with the regulations in force. All Apinox mixers are EC certified and upon request also ATEX,



Industrial mixer with double sigma-shaped For the production of chewing gum and bubble gum.

ماكينة عجن صناعية بذراع سيجما مزدوج لإنتاج العلكة وعلكة الفقاعات

14