THE NEW HYGIENIC SERIES by APINOX







- · Easy cleaning
- Internet connection
- Safety
- Performance
- Front and rear opening
- Mixing bowl capacity
- Production capacity from 150 to 1500 KG





Certifications











APINOX SRL

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



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 جمعتهم رغبة مشتركة كبيرة للقيآم بذلك وخبرة هائلة علَّى

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

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 مختبر

خلاط شامل الاختبارات والعينات. تتوافر خلاطات المختبر بذراع سيجما بسعات تتراوح من 1 إلى 10 لترات. إنها مصممة للعجائن . ذات اللزوجة المتوسطة والمرتفعة



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.

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، والجصّ، والصمغ، والألوان، والأصباغ، ومواد التشحيم 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 تفريغ العجين في أوعية ذات عجلات أو على حزام ناقل/وعاء قمعي. تُم 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

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

> ماكينة عجن صناعية بذراع سيجما مزدوج لإنتاج العلكة وعلكة الفقاعات

.HÄZLOC CSA

Apinox offers a long experience in the design and 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 qum, qum base, toffee, broth cubes, pharmaceutical Over the years Apinox has grown continuously and and pigments, special lubricants. of 50 people divided between Production Dept., Warehouse, Technical and Design Dept., Quality Control. Administration and Commercial Dept.

chemical and pharmaceutical industries. The company supplies a wide range of mixers for biscuits, crackers, snacks, chewing gum, bubble ATEX, UL, CSA and HAZLOC certified.

was the result of studies but above all of hard work. products, butyl sealants, mastics, putties, glues, colours

constantly, not forgetting to invest, year after year, Apinox mixers are the result of years of experience both in new technologies that allowed the company to in the mixing techniques and in the level of technology been designed to perform a rapid dispersion of all the ingredients and a controlled processing of the dough. The unloading of the dough can take place in wheeled Apinox is one of the most important manufacturers tubs or on a conveyor belt/hopper. Apinox mixers are worldwide of mixers for the bakery, confectionery, equipped with safety 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



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 تصميم ماكينة العجن هذه خصيصًا لإنتاج بسكويت المقرمشات 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.









