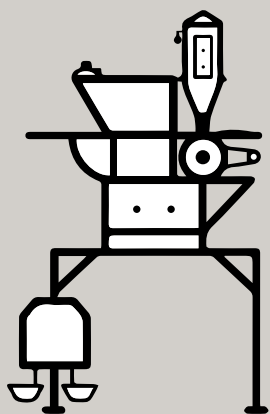


MULINO ZUCCHERO A VELO

GRUPPO DI MACINAZIONE
PER LA PRODUZIONE
DI ZUCCHERO A VELO



AGRIFLEX[®]

since 1975

MULINO ZUCCHERO
A VELO



PER STOCCARE E LAVORARE LO ZUCCHERO SEMOLATO CON MAGGIORE PRATICITÀ, TRASFORMANDOLO IN ZUCCHERO A VELO.

Lo zucchero a velo è un prodotto finito molto delicato. In fase di stoccaggio se non viene trattato rischia che si "impacchi" rischiando quindi di diventare inutilizzabile. **Il Mulino Agriflex, permette invece di lavorare lo zucchero semolato e di macinare solo le quantità necessarie di prodotto, trasformandolo in zucchero a velo.** Si otterrà quindi un **maggior risparmio nell'acquisto** del prodotto semilavorato e un'**ottimizzazione delle fasi produttive di zucchero a velo** sempre fresco e pronto nelle quantità necessarie. Inoltre il Mulino è dotato di un **miscelatore che permette la movimentazione costante dello zucchero a velo, evitando addensamenti del prodotto finito.**



AGITATORI INTERNI
Movimentazione del prodotto finito grazie al miscelatore interno.

VANTAGGI

OTTIMIZZAZIONE DEI COSTI

Risparmio nella lavorazione del prodotto semilavorato (zucchero semolato).

OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

Il mulino assicura la freschezza dello zucchero a velo, perchè viene trasformato poco prima di essere utilizzato in produzione in base alle necessità.

MISCELATORE

La movimentazione dello zucchero a velo ne garantisce l'integrità perchè evita addensamenti dannosi per il prodotto.

Tutti i nostri prodotti sono:

Conformi in maniera trasversale a tutte le normative che disciplinano le specifiche applicazioni (atex, alimentare, sicurezza, sismica ecc..)

Via Barsanti 6/8, 47122 Forlì - ITALY
Tel. +39 0543 79 61 53 Fax +39 0543 72 51 52
info@agriflex.it

Visita il nostro sito → www.agriflex.it

AGRIFLEX®
since 1975