

amixon®-Mischer – Perfekt für Backzutaten

Vorteile:

- Schonende Verarbeitung schont Flocken, Nüsse und empfindliche Zusatzstoffe
- Hygienisches Design gemäß EHEDG und GMP
- Hervorragende Homogenität für komplexe Rezepturen
- Schonendes, gleichmäßiges Mischen mit SinConvex®
- Schnelle Reinigung für schnelle Rezeptur-wechsel
- Rückstandsfreie Entleerung (bis zu 99,99 %) reduziert Abfall

Anwendungen:

- Backmischungen und Konzentrate
- Funktionelle Backmittel
- Überziehen von Puderzucker mit Fetten oder Aromen
- Verarbeitung von Stärke und Derivaten
- Glutenfreie und allergenkontrollierte Rezepturen



amixon GmbH
Paderborn, Germany
sales@amixon.com
www.amixon.com

Powders meet precision.