

amixon® Mischtechnologie für Food-Ingredients

Vorteile:

- Hervorragende Homogenität bei komplexen Rezepturen
- Schonendes Mischen schützt empfindliche Zusatzstoffe wie Enzyme, Aromen und Emulgatoren
- Hygienisches Design mit bis zu 99,99 % rückstandsfreier Entleerung
- Schnelle Reinigung gewährleistet reibungslose Produktwechsel
- Flexibilität für kleine und große Chargengrößen

Anwendungen:

- Aroma- und Gewürzmischungen
- Stärke, Zucker und Derivate
- Zusatzstoffe für Backwaren, Milchprodukte und Getränke
- Funktionelle und angereicherte Zutatenmischungen
- Allergenfreie oder Spezialrezepturen



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

Powders meet precision.