

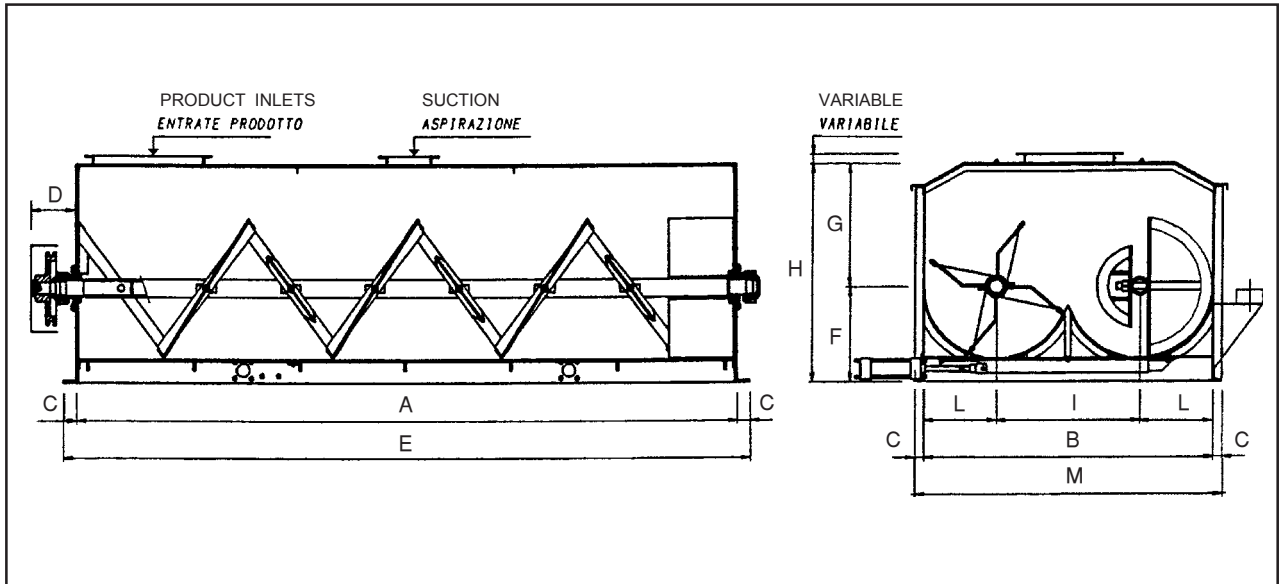


Il miscelatore orizzontale MO/2 è la più perfezionata macchina per la produzione di alimenti ad uso zootecnico, grazie specialmente alle seguenti caratteristiche:
 1) Omogeneità nella miscelazione sia con aggiunta di ingredienti

liquidi sia con prodotti di diverso peso specifico;
 2) Produzione elevata con tempi di miscelazione non eccedenti i 5/6 minuti;
 3) Veloce svuotamento.
 4) Semplice manutenzione.

The MO/2 horizontal mixer is the finest unit for producing animal feed because of the following special features:
 1) *Even mixing both when adding liquid ingredients and when mixing products of different specific weights.*

2) *High production rates with mixing times not exceeding 5/6 minutes.*
 3) *Easy emptying.*
 4) *Simple to maintain.*



MODELLO TYPE	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
MO/2-10	3006	1315	60	250	3126	400	610	1010	655	330	1435
MO/2-20	3524	1730	70	300	3664	600	650	1250	860	435	1870
MO/2-30	4020	1970	80	370	4180	660	825	1485	980	495	2130
MO/2-40	4500	1970	80	380	4660	660	825	1485	980	495	2130
MO/2-50	5036	2410	100	400	5236	760	1050	1810	1200	605	2610

MODELLO TYPE	POTENZA - POWER Kw	GIRI/MIN. - R.P.M.	VOLUME Lt.	PESO - WEIGHT Kg.
MO/2-10	2x7,5	35	4,8	1700
MO/2-20	2x15	21	9,1	3780
MO/2-30	2x22	18	14	5850
MO/2-40	2x37	18	15,7	6050
MO/2-50	2x45	15	27,7	7000

Il miscelatore orizzontale MO/2 è costruito interamente in acciaio di forte spessore con coperchio diviso in settori per facilitare l'ispezione interna. Gli agitatori a doppia spirale ad alette di diverso diametro e di senso contrastante, imprime ai prodotti oltre che un movimento rotatorio di avanzamento a ciclo continuo, un movimento centrale contrario all'avanzamento della massa esterna. In tal modo si raggiunge un'ottima miscelazione degli ingredienti. Tutti i movimenti sono montati su cuscinetti a sfere. Il miscelatore orizzontale ha il fondo che si apre in tutta la sua lunghezza al fine di permettere lo scarico rapido del prodotto. La macchina è completa di due motoriduttori e relativa trasmissione.

The MO/2 horizontal mixer is made of heavy-duty sheet steel. The cover is divided into sections to make inspection easier. The stirrers are in form of a double spiral: the inner spiral is smaller in diameter than the outer spiral and is in the opposite sense. This produces a continuous forwarding movement on the outer perimeter and at the centre a motion that is contrary to the mass movement. The ingredients are thus perfectly mixed. All the moving parts are mounted on ball bearings, complete with two gearmotors. The horizontal mixer is equipped with a slide on the bottom that opens along the whole length to allow quick discharge.



GBS GROUP

SANGATI  **BERGA**  **GOLFETTO**

GBS Group S.p.a. - Corso Stati Uniti, 7 - Padova - Italy Tel. (39) 049 8949494 Fax (39) 049 8949400
Factory of: Quinto di Treviso - Italy - Via F.lli Bandiera, 3 Tel. (39) 0422 476700 Fax (39) 0422 476800

www.gbsgroupspa.com info@gbsgroupspa.com