



# Z

## Blade Programm

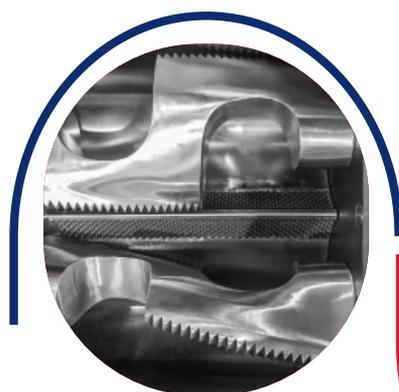
*Zähes Mischen vom Feinsten*



Erleben Sie unübertroffene Spitzenleistungen beim Mischen, Kneten und Dispergieren mit Winkworths weltweit führender Hochleistungs-Sigma-Reihe mit Z-Klingen, auf deren Entwicklung und Herstellung in Großbritannien wir stolz sind. Diese vielseitigen Maschinen sind so konstruiert, dass sie den strengen Anforderungen verschiedener Branchen gerecht werden, darunter Lebensmittel, Chemie, Pharmazie, Keramik, Metalle, Gummi und Kunststoffe. Ob Sie mit Pasten, Pulvern, Flüssigkeiten oder Gummis arbeiten, unsere Z-Blade-Maschinen bieten die ultimative Lösung für Ihre Verarbeitungsanforderungen.

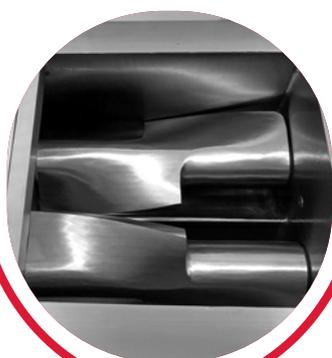
## Hauptmerkmale

- W** Das Doppelklingen-Design macht die Z-Klinge hocheffizient
- W** Komplette Konstruktion aus Edelstahl
- W** Nahrungsmittelgerechte Ausführung
- W** Geteilte Stopfbuchsenpackungen für einfache Wartung
- W** Drucktasten- oder HMI-Touchscreen-Bedienfeld zur einfachen Bedienung der Maschine
- W** Die gesamte Z Blade-Serie ist CE-konform
- W** Hydraulische kippbare - oder Bodenentleerungsfunktion
- W** Hygienisch konstruiert
- W** Mechanisierte Blechentfernung
- W** Einfach zu bedienen
- W** Spezielle Deckel-Designs
- W** Energieeffiziente Antriebe mit Heizungskontrolle



Gezahnte-Klingen

Masticator-Klingen

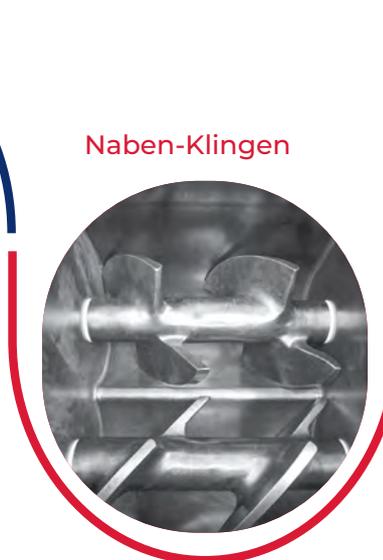


Z-Klingen

Dispersions-Klingen



# Beliebte Anwendungen



# Funktionen / Spezifikationen

Winkworth passt jeden Z-Klingenmischer individuell an Ihre Anforderungen an. Die beigefügte Auswahltabelle, die für unsere gesamte Z-Serie mit Arbeitsvolumina von 0,1 bis 6000 Litern gilt, soll Ihnen bei der Ausarbeitung der Spezifikation Ihrer Maschine helfen.

	Standard	Optional
Komplette Konstruktion aus Edelstahl	<input checked="" type="checkbox"/>	
Doppelte trogförmige Mischkammer mit zwei Z-Sigma-Klingen	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geteilte Stopfbuchsengehäuse für einfache Wartung	<input checked="" type="checkbox"/>	
Vollverschweißte Konstruktion	<input checked="" type="checkbox"/>	
Manuelle Kippkammer (bis zu 10 l)	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hydraulische Kippkammer (10 - 5000L)	<input checked="" type="checkbox"/>	
HMI-Bedienfeld zur einfachen Bedienung	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wahl der Klingenanordnung (Bäckerei, Gewerbe oder kombiniert)	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leicht zu reinigende Endplatte (bis zu 3 l)	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kundenspezifische Klingendesigns, einschließlich Klingen mit Kern		<input type="checkbox"/>
Integrierter starrer Deckel zur Automatisierung		<input type="checkbox"/>
Ablassventile mit Bodenablass oder bündiger Montage (35 - 5000 l)		<input type="checkbox"/>
Heiz- und Kühlmantel		<input type="checkbox"/>
Schwerlastmodelle für steifere Produkte		<input type="checkbox"/>
Vakuummodelle zum Trocknen oder Entlüften des Produkts		<input type="checkbox"/>
ATEX-zertifizierte Modelle		<input type="checkbox"/>
Antriebe mit variabler Geschwindigkeit		<input type="checkbox"/>
Flüssigkeitszugaben		<input type="checkbox"/>
Kontaktteile aus gehärtetem Stahl oder hochwertigem Edelstahl <i>Das Innere und Äußere des Mixers kann poliert, mit Glasperlen gestrahlt oder walzblank sein. Für stärker abrasive Mischungen sind kundenspezifische Stähle und Oberflächen mit austauschbaren Verschleißstreifen an Messern und Wannenauskleidungen erhältlich</i>		<input type="checkbox"/>
Schneckenaustragsmodelle: siehe separat unsere ZX-Broschüre		<input type="checkbox"/>

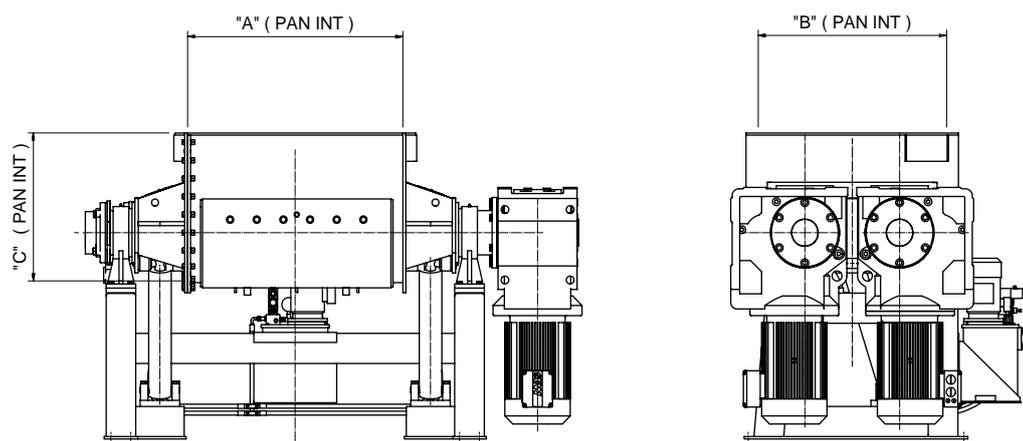
# Standardbereich

Modell	Ca. Fassungsvermögen (Liter)		Abmessungen des Trogs (mm)			Typisch Leistung (kW)
	Gesamt	Arbeitsvolumen	Länge (A)	Breite (B)	Tiefe (C)	
Z01	0.2	0.1	50	62	67	1.1
Z025	0.5	0.25	80	100	90	1.1
Z05	1	0.5	95	140	110	1.1
Z1	1.95	1	140	138	108	1.1
Z2	2.75	2	130	190	150	1.1
Z3	5.3	3	200	192	148	1.1
Z7	12.1	7	254	250	203	2.2
Z10	20	10	280	280	240	2.2
Z20	35	20	360	360	310	3.0
Z35	52	35	410	408	356	6.0

Bekannt als **Laboratory Z Blade-Reihe** und eignet sich perfekt zum Mischen, Kneten und Mischen von Materialien im Rahmen des Forschungs- und Entwicklungsprozesses

Z75	133	75	540	540	510	4.0 - 11.0
Z150	260	150	700	700	597	7.5 - 22.0
Z200	335	200	737	787	657	11.0 - 30.0
Z250	403	250	887	787	657	11.0 - 30.0
Z450	670	450	1090	956	735	18.5 - 45.0
Z650	1050	650	1200	1175	835	22.0 - 45.0
Z850	1180	850	1350	1200	900	22.0 - 55.0
Z1450	1979	1465	1282	1600	1050	45.0 - 55.0
Z1600	2400	1600	1283	1600	1295	30.0 - 90.0

Größere Modelle – auf Anfrage erhältlich



# Galerie



Lab Z1



Spezialdeckel Z3



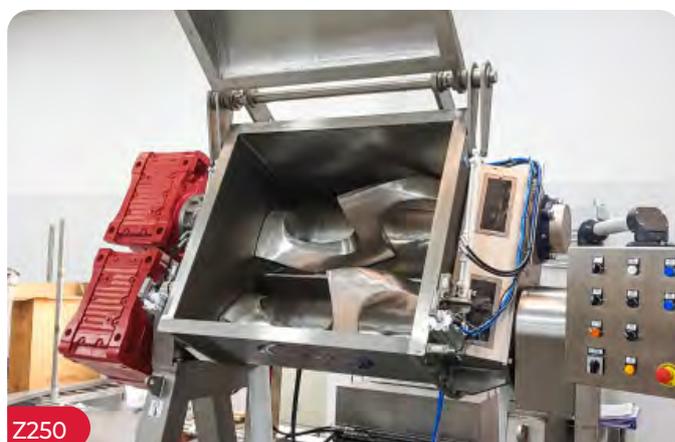
Lab Z10



Lab Z35



Z75



Z250



Z250 mit Gitter



Z450

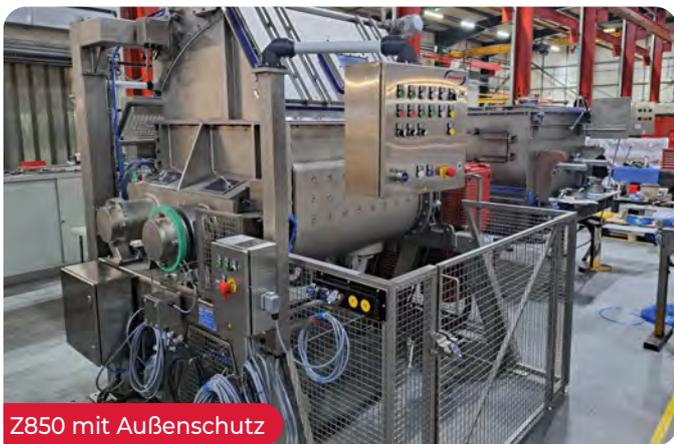
Bei Winkworth Machinery sind wir stolz auf unser Engagement, außergewöhnliche, maßgeschneiderte Produkte zu entwickeln, die auf Ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Jedes von uns gefertigte Stück ist so einzigartig wie Ihre Anforderung. Deshalb möchten wir darauf hinweisen, dass die Bilder, die Sie in dieser Broschüre sehen, nur zu Illustrationszwecken dienen.



Z650 mit Bodenauslass



Z650



Z850 mit Außenschutz



Z850 mit entkernten Klingen



Z1450 mit Bodenauslass



Z1450



Z1800



Z2600



## Angebote

**W** Entwurf und Herstellung

**W** Technikum und Leihanlagen

**W** Mixing Test Centre and Mixer Hire

**W** Technischer Support, Wartung und Reparaturen

*Sind Sie bereit, Ihre Vision in die Realität umzusetzen? Kontaktieren Sie uns noch heute, um eine Maßgeschneiderte Lösung für Ihr Anliegen zu besprechen.*

[de.mixer.co.uk](http://de.mixer.co.uk) | [info@mixer.co.uk](mailto:info@mixer.co.uk) | +44 (0)1256 305600

**Winkworth Machinery Ltd** | Mixer House | Stroudley Road  
| Basingstoke | RG24 8FW | UK