

VANTAGGI

SICUREZZA E QUALITÀ

Grazie al dosaggio in continuo dell'acqua di impasto, si garantiscono costanza e qualità ai prodotti impastati eliminando così possibili errori dell'operatore che dovrà unicamente alimentare la tramoggia con i sacchi premiscelati.

PRODUTTIVITÀ

La potenza del motore e gli speciali mescolatori permettono elevate produttività in continuo con rese orarie di circa 1,8 m³/h, decisamente superiori alle tradizionali betoniere a bicchiere o impastatrici ad asse orizzontale.

VERSATILITÀ

Di peso contenuto (100 kg), può essere smontata in due parti (motore, tramoggia e camera di miscelazione) così da agevolare il trasporto ed il posizionamento al piano. È alimentata con tensione di civile abitazione (230 V), particolarmente importante nei piccoli interventi di ristrutturazione.

ECONOMICITÀ

Con un impegno economico decisamente contenuto rispetto alle costose stazioni di pompaggio, l'impastatrice Lecamix ha un prezzo paragonabile ai superiori mescolatori ad asse orizzontale.



IMPASTATRICE IN CONTINUO LECAMIX MESCOLATORE AD ASSE ORIZZONTALE AD ELEVATA PRODUTTIVITÀ

Revisione 01/2019 • In vigore dal 01/06/2019 • Leca e CentroStorico sono marchi registrati Laterlite S.p.A. • Sostituisce e annulla tutti i precedenti

Laterlite



-  LecaLaterlite
-  lecalaterlite
-  LaterliteSPA
-  infoleca@leca.it

Assistenza Tecnica
via Correggio, 3
20149 Milano
Leca.it • 02.48011962

Leca
soluzioni leggere e isolanti

IMPASTATRICE LECAMIX

Per garantire la qualità del sottofondo, nel rispetto dei tempi di asciugatura e per aumentare la sicurezza del risultato, è necessario porre la massima attenzione, oltre che alla scelta dei materiali, anche alle fasi di impasto e di posa riducendo al minimo le possibilità di errore.

Per questo motivo vogliamo fornire alle imprese attrezzature specifiche per la posa dei sottofondi come l'Impastatrice Lecamix in continuo che consente:

- affidabilità del risultato con il controllo automatico dell'acqua;
- costanza di qualità dell'impasto anche nelle situazioni più difficili;
- comodità di lavoro grazie alla produzione in continuo;
- alte produttività giornaliere sino a 1,8 m³/ora;
- minimo ingombro nelle fasi di trasporto e nell'area di cantiere.



Un flussimetro controlla in automatico (dopo aver per prima cosa verificato la consistenza dell'impasto) il dosaggio dell'acqua senza bisogno di regolazioni manuali riducendo al minimo gli errori. Tenendo alimentata la tramoggia il premiscelato viene impastato e distribuito in continuo direttamente a terra con produttività orarie sino a 1,8 m³/ora.

L'ideale per lavorare in modo veloce garantendo le prestazioni del sottofondo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Resa	1,8 m ³ /h circa
Azionamento	230 V 50 Hz
Potenza motore	2,2 KW
Attacco acqua	1/2" tipo GEKA
Altezza bocca uscita materiale	52 cm
Capacità tramoggia	105 litri ca.
Lunghezza	150 cm
Larghezza	65 cm
Altezza	100 cm
Peso totale	100 Kg circa



Nota: per un utilizzo corretto dell'impastatrice, per una valutazione ottimale dell'impasto nonché per tutte le ulteriori informazioni sia di carattere commerciale che tecnico (sostituzione e pezzi di ricambio), si consiglia di contattare il Funzionario Laterlite di zona o l'Assistenza Tecnica - 02 48011962.

I PRODOTTI LATERLITE



Lecacem
Mini
Classic
Maxi



Lecamix
Fast
Forte
Facile



Massettomix
Paris 2.0
Pronto



Leca CLS
1400
1600
1800



CentroStorico
Sottofondo
Massetto



CentroStorico
Calcestruzzo
Calcestruzzo Rapido