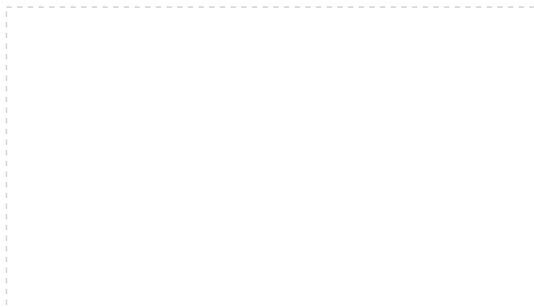




Storti International SpA
Via Castelletto, 10 - 37050 Belfiore (VR) Italy
Tel. +39 045 6134 311 - Fax +39 045 6149 006
info@storti.com - www.storti.com

Rivenditore autorizzato
Authorized Dealer
Revendeur autorisé



marmix

Trinciamiscelatori trainati orizzontali
Hacheuses mélangeuses traînées horizontales
Horizontal Mixer Wagon



Trasmissione alle coclee attraverso un riduttore epicicloideale con frizione elettroidraulica a secco indipendente per versione con fresa (secondo normativa UE)

Transmission to the augers by means of an epicycloid reduction gear with independent dry clutch (according to EU laws)



Per trinciare, miscelare e distribuire Pour hacher, mélanger et distribuer To cut, mix and distribute easily

Con il carro trinciamicelatore Marmix, Storti presenta oggi l'evoluzione di una macchina le cui prerogative di affidabilità e robustezza, ben note a tutti gli allevatori d'Europa, sono ulteriormente accentuate.

Spicca in questo nuovo modello la capacità di lavorare a ritmo serrato interi balloni cilindrici o prismatici, di prodotti secchi o fasciati: una straordinaria combinazione di efficienza produttiva e versatilità, determinata dall'azione efficace di due robuste coclee trinciamicelatrici controrotanti poste sul fondo del cassone.

Comprimendo il prodotto verso il centro, le coclee sono in grado di generare rapidamente un flusso omogeneo e una razione di qualità.

È disponibile anche la versione con fresa desilatrice a doppio senso di rotazione per il carico veloce e pulito dei prodotti posti in silos orizzontali, siano essi trinciati o insilati lunghi

La miscelazione avviene in tempi rapidissimi e senza mai alterare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti. La presenza dei due scarichi permette in ogni condizione d'uso di limitare il quantitativo di prodotto che residua all'interno del cassone con evidenti vantaggi sulla durata della macchina e sulla qualità dell'Unifeed



Transmission aux vis par un réducteur épicycloïdale avec embrayage électro-hydraulique à sec indépendant pour version avec fraise (selon normes UE)

Storti Marmix is our new mixer wagon, featuring the typical Marmix reliability and toughness but improved even more. Cattle breeders and dairy farmers Europe-wide have noted and can confirm these Marmix prerogatives. What makes this particular model stand out from the crowd is the capacity to cut and mix whole bales, round or rectangular, dry or wrapped. At the bottom of the mixer body are two robust augers which guarantee that whole bales are cut and mixed properly. They rotate in opposite directions to each other, pushing the product towards the centre of the mixer body, which in turn means there is a homogenous and rapid flow.

En présentant l'hacheuse-mélangeuse Marmix, Storti veut continuer à promouvoir les caractéristiques de robustesse et fiabilité qui sont typique de la maque et confirmées par les éleveurs.

Ces modèles sont capables de traiter balles rondes et carrées de toutes types, aussi bien sèches qu'enrubannées.

Cette possibilité est garantie par les deux vis robustes avec rotation opposée, positionnées dans le fond de la caisse qui portent les ingrédients vers le centre en permettant une circulation rapide et homogène.

Les machines sont aussi disponibles avec fraise désilatrice à double sens de rotation pour charger rapidement et proprement les ingrédients des silos horizontaux, soit déjà hachés ou longs

Le mélange est prêt en temps rapide, sans modifier les caractéristiques nutritionnelles des ingrédients. Le double déchargement à droite et à gauche standard permet en toutes conditions de limiter le produit qui reste dans la caisse avec un gros avantage pour la durée de la machine et la qualité du mélange



Also available is the model with desilating milling cutter with double sense of rotation. With this option, feed products from horizontal silos can be quickly and cleanly loaded, whether they be cut or long products

Mixing is incredibly quick and never alters the nutritional characteristics of the feed. Two discharge doors mean that, under whatever conditions the mixer wagon is used, the quantity of feed that remains in the mixer body is limited. This has obvious advantages both for prolonging the life of the machine and ensuring the quality of the TMR itself.

Lo scarico avviene in pochi minuti grazie alle 2 ampie porte di scarico, larghezza 900 mm, poste centralmente (a destra e a sinistra) di serie su tutti i modelli.

Discharge takes place in just a few minutes thanks to the two wide doors, width 900 mm, placed centrally on each side (left and right) on all models.

Le déchargement se fait en quelques minutes grâce aux deux grosses portes centrales largeur 900 mm: droite et gauche standard sur tous les modèles.



Caratteristiche tecniche Spécifications techniques Technical Specifications

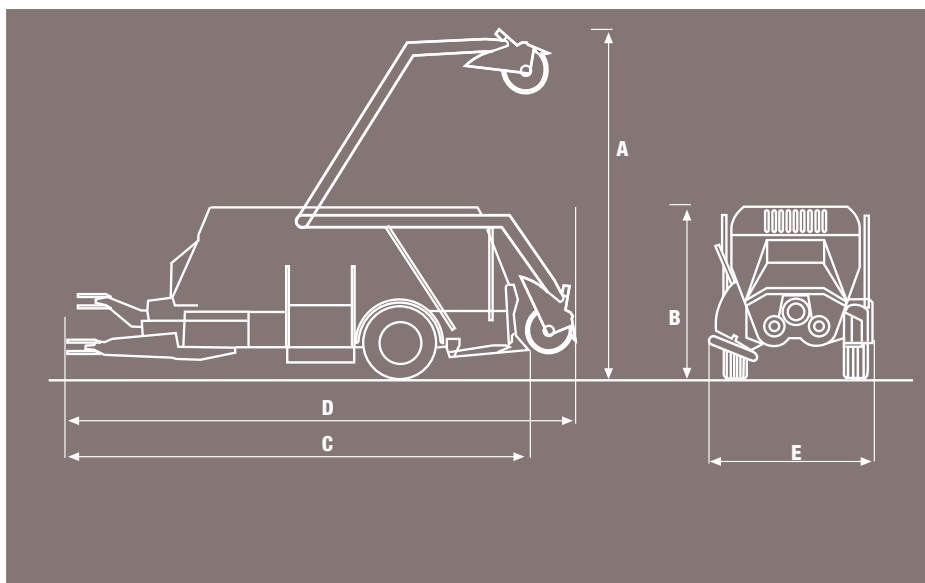
		Storti MARMIX				
		MT 100	MT 120	MT 150	MT 180	
C - Lunghezza - <i>Longueur</i> - Length	mm	5540	6140	5990	6790	
E - Larghezza - <i>Largeur</i> - Width	mm	2215	2215	2415	2415	
B - Altezza - <i>Hauteur</i> - Height	mm	2350	2400	2700	2700	
Cubatura - <i>Capacité</i> - Volume	m ³	10	12	15	18	
PTC a 25 km/h - <i>Poids à pleine charge à 25 km/h</i> Max. permissible weight at 25 km/h	kg	8500	10000	12000	13000	
Potenza assorbita - <i>Puissance requise</i> - Required power	kW/HP	51/70	59/80	62/85	70/95	
		(*)	DS 100	DS 120	DS 150	DS 180
D - Lunghezza - <i>Longueur</i> - Length	mm	6445	7045	6885	7685	
E - Larghezza - <i>Largeur</i> - Width	mm	2215	2215	2415	2415	
B - Altezza - <i>Hauteur</i> - Height	mm	2350	2400	2700	2700	
A - Altezza di massima dessilazione - <i>Hauteur de travail maximal (de la fraise)</i> - Max working height silage cutter	mm	4270	4595	4765	4765	
Cubatura - <i>Capacité</i> - Volume	m ³	10	12	15	18	
Larghezza fresa - <i>Largeur de la fraise</i> - Silage cutter width	mm	1650	1650	1650	1650	
PTC a 25 km/h - <i>Poids à pleine charge à 25 km/h</i> Max. permissible weight at 25 km/h	kg	9000	10500	12500	13600	
Potenza assorbita - <i>Puissance requise</i> - Required power	kW/HP	55/75	59/80	62/85	70/95	

* Le versioni DS dispongono di fresa dessilatrice-caricatrice universale - *Les versions DS sont équipées avec fraise de chargement universelle* - DS models are equipped with the universal silage cutter



La controlama regolabile in altezza, posta tra le due coclee, assicura un taglio veloce e preciso, senza sfibratura. In brevissimo tempo viene trinciato un ballone intero

The counterblade, adjustable in height and positioned between the augers, ensures that cutting is quick and precise without defibrating the hay. Thus a whole bale can be cut and mixed in an extremely short time



Le contre-couteau, réglable en hauteur, positionné au milieu de deux vis garantie un hachage rapide et précis, sans défibrer. Le temps de hachage des balles rondes est réduit au minimum