

AGRICULTURAL MACHINERY  
**enorossi**  
Dreaming with us



**CARRI MISCELATORI / MIXER WAGONS  
MEZCLADORES / REMORQUES MÉLANGEUSES**

**HENOMIXER**

ITA | ENG | ESP | FRA

# HENOMIXER

/ Carri Miscelatori

/ Mixer wagons

/ Mezcladores

/ Remorques Mélangeuses



I carri miscelatori HENOMIXER trovano la loro ideale collocazione su allevamenti di medie e grandi dimensioni, garantendo una rapida e perfetta lavorazione dei vari prodotti destinati alla preparazione della razione alimentare. Balle cilindriche di foraggi o insilati di erba vengono facilmente trinciate grazie al loro apparato trincia-miscelatore costituito da robuste coclee verticali munite di coltelli speciali in tungsteno che garantiscono un taglio ottimale dei prodotti ed una rapida miscelazione. La razione somministrata è perfettamente miscelata, appetibile e rispetta le caratteristiche organolettiche dei prodotti. La distribuzione del prodotto viene proposta con diverse soluzioni di scarico per consentire l'ingombro minimo della macchina, fattore molto importante nelle manovre all'interno dell'allevamento laddove esistano passaggi ristretti ed esigenze specifiche.

I modelli HENOMIXER si suddividono nella gamma ST con capacità da 1,5 fino a 8 m<sup>3</sup> e il modello DELUX con capacità da 9 fino a 13 m<sup>3</sup> con singola coclea, dal modello 14 m<sup>3</sup> fino a 20 m<sup>3</sup> di serie con doppia coclea. La serie DELUX ha un telaio portante indipendente dove poggia la vasca, il modello ST invece ha una struttura portante con timone imbullonato. Tutti i modelli eccetto la serie mini da 1,5 e 3 m<sup>3</sup> hanno il doppio scarico laterale.



The mixer wagons HENOMIXER find their ideal position in the medium and large farms, granting a quick and perfect integration of the different products destined to the Unifeed preparation. Round bales of forage or silage are very easily chopped thanks to the chopping-mixing equipment, consisting of strong vertical augers, equipped with special blades in tungsten which assure an optimal chopping and a quick mixing of the products. The ration given to the cows is perfectly mixed, appetizing, and respects the organoleptic characteristics of the products. The distribution of the finished product is offered with different discharge solutions, in order to keep the volume of the machine as low as possible, a basic factor in maneuvering around the farm, in case of forced narrow passages or specific needs.

The HENOMIXER ST series go from 1.5 m<sup>3</sup> to 8 m<sup>3</sup> capacity, the HENOMIXER DELUX series go from 9 m<sup>3</sup> to 13 m<sup>3</sup> capacity (with one auger) and from 14 m<sup>3</sup> to 20 m<sup>3</sup> capacity (with 2 augers). The DX models are equipped with a double chassis, the ST models have 3-point hitch with special linkage. All models, except the mini-mixers (1.5 m<sup>3</sup> and 3 m<sup>3</sup>), are provided with double lateral discharge opening.



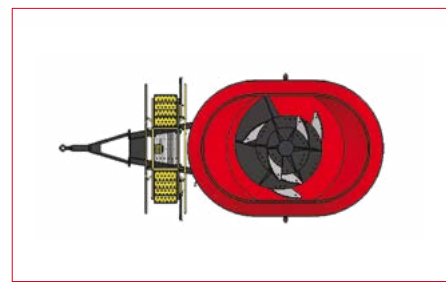
Los mezcladores HENOMIXER encuentran su colocación ideal en las fincas medianas y grandes y garantizan un procesamiento rápido y perfecto de los diferentes productos destinados a la preparación de la ración alimentaria. Fardos de forraje o ensilaje de hierba se cortan muy fácilmente gracias al equipo de corta-mezcla, que consta de sinfines verticales equipados con cuchillas en tungsteno especiales que aseguran un óptimo corte y una mezcla rápida. La ración es perfectamente mezclada, apetitosa y respeta las características organolépticas del producto. Se ofrece una distribución con diferentes soluciones de descarga, al fin de tener un pequeño tamaño de la máquina, factor básico en las maniobras alrededor de la granja donde hay pasajes estrechos y especiales necesidades.

Los mezcladores HENOMIXER en los modelos ST con capacidades de 1,5 - 8 m<sup>3</sup> y la serie DELUX con capacidades del 9 hasta 13 m<sup>3</sup> con un solo sin fin, desde el modelo de 14 m<sup>3</sup> hasta 20 m<sup>3</sup> con doble sinfines. El DELUX tiene un bastidor donde se apoya el tanque, el modelo ST tiene una estructura de soporte con el timón atornillado. Todos los modelos excepto la mini serie de 1,5 a 3 m<sup>3</sup> tienen descarga lateral doble.



Les mélangeurs HENOMIXER trouvent leur lieu de travail idéal dans les exploitations moyennes et entreprises des grandes dimensions, assurant une qualité de mélange parfaite des différents produits destinés à la préparation de la ration alimentaire. Balles de fourrage cylindriques ou ensilage d'herbe sont facilement coupés grâce aux couteaux montés sur des vis sans-fins fortes, équipé de contre-couteaux verticaux en tungstène qui garantissent une coupe optimale des produits et une mélange rapide. La ration, parfaitement mixée, agréable au goût, respecte toutes les caractéristiques organoleptiques des produits. La distribution du produit est disponible avec différents solutions de déchargement pour permettre de contenir les dimensions totales de la machine, facteur très important pendant les manœuvres dans la ferme où il-y-a des passages étroits et besoins spécifiques.

Les modèles sont divisés en gamme HENOMIXER ST avec une capacité de 1,5 à 8 m<sup>3</sup> et modèle DELUX avec une capacité de 9 à 13 m<sup>3</sup> à un seul vis sans-fin, et les modèles de 14 m<sup>3</sup> à 20 m<sup>3</sup> de série avec double vis sans-fin. La série DELUX a un châssis sur lequel repose la couve, ST a une structure portant avec timon. Tous les modèles sauf la petite série de 1,5 et 3 m<sup>3</sup> ont la double éjection latérale.



Modello con singola coclea. / Single auger model. / Modelo con un sólo sinfin. / Modèle avec un seul vis sans-fin.

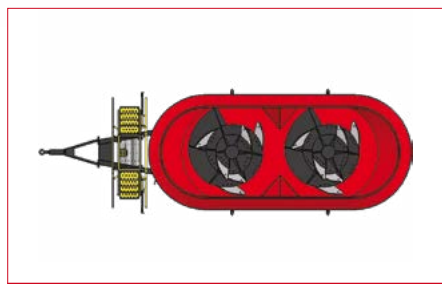




Coclea di taglio del prodotto con 8 coltelli in tungsteno da 7 mm. / Auger for cutting with 8 tungsten blades of 7 mm. / Sinfin con 8 cuchillas en tungsteno de espesor 7 mm. / Sans-fin avec 8 couteaux en tungstène de 7 mm.



Pesa di controllo con possibilità d'inserire 99 ricette a richiesta. / Optional weighing system where you can add up to 99 recipes. / Bascula de control del peso con posibilidad de insertar 99 recetas de comida sobre pedido. / Pesée avec 99 recettes en option.



Modello con doppia coclea. / Double augers models. / Modelo con doble sinfin. / Modèle avec double sans-fin.



Tappeto automatico di scarico frontale a richiesta. / Optional belt feeding conveyor. / Alimentador de banda frontal sobre pedido. / Tapis automatique d'échappement avant en option.



Dispositivo di controllo visivo di apertura delle porte di scarico posteriore. / Visual inspection device for rear unloading openings. / Ventana frontal para el control de las puertas de descarga. / Dispositif de contrôle visuel de l'ouverture de la porte arrière d'échappement.






# HENOMIXER

/ Carri Miscelatori

/ Mixer wagons

/ Mezcladores

/ Remorques Mélangeuses

 Model	 Overall Dimensions (length x width x height)	 Load capacity	 N° blades	 Weight
HENOMIXER 1.5 m <sup>3</sup> ST	185 x 120 x 165 cm. 6x4x5.5 ft.	370 Kg. 815 Lbs.	6	990 Kg. 2180 Lbs.
HENOMIXER 3 m <sup>3</sup> ST	410 x 175 x 220 cm. 13.5x5.8x7.3 ft.	870 Kg. 1915 Lbs.	8	1400 Kg. 3080 Lbs.
HENOMIXER 5 m <sup>3</sup> ST	403 x 220 x 240 cm. 13.3x7.3x8 ft.	1800 Kg. 3960 Lbs.	8	2800 Kg. 6160 Lbs.
HENOMIXER 7 m <sup>3</sup> ST	499 x 220 x 260 cm. 16.3x7.2x8.5 ft.	2100 Kg. 4630 Lbs.	8	3250 Kg. 7165 Lbs.
HENOMIXER 8 m <sup>3</sup> ST	505 x 252 x 260 cm. 16.6x8.3x8.6 ft.	2400 Kg. 5280 Lbs.	8	3750 Kg. 8250 Lbs.
HENOMIXER 9 m <sup>3</sup> DX	543 x 250 x 252 cm. 17.8x8.2x8.3 ft.	2600 Kg. 5720 Lbs.	8	3835 Kg. 8450 Lbs.
HENOMIXER 10 m <sup>3</sup> DX	537 x 250 x 262 cm. 17.7x8.2x8.6 ft.	2800 Kg. 6660 Lbs.	8	3900 Kg. 8580 Lbs.
HENOMIXER 11 m <sup>3</sup> DX	548 x 250 x 271 cm. 18x8.2x8.9 ft.	3000 Kg. 6600 Lbs.	8	3970 Kg. 8735 Lbs.
HENOMIXER 12 m <sup>3</sup> DX	550 x 250 x 288 cm. 18x8.2x9.5 ft.	3200 Kg. 7040 Lbs.	8	4020 Kg. 8850 Lbs.
HENOMIXER 13 m <sup>3</sup> DX	555 x 250 x 303 cm. 18.3x8.2x10 ft.	3400 Kg. 7480 Lbs.	8	4080 Kg., 8975 Lbs.
HENOMIXER 2C 14 m <sup>3</sup> DX*	711 x 240 x 250 cm. 23.5x7.9x8.2 ft.	4500 Kg. 9900 Lbs.	16	5600 Kg. 12320 Lbs.
HENOMIXER 2C 18 m <sup>3</sup> DX*	711 x 233 x 304 cm. 23.5x7.7x10 ft.	6500 Kg. 14300 Lbs.	16	5900 Kg. 12980 Lbs.
HENOMIXER 2C 20 m <sup>3</sup> DX*	760 x 245 x 305 cm. 25x8x10 ft.	6900 Kg. 15180 Lbs.	16	6100 Kg. 13420 Lbs.

I modelli DX includono il sistema di pesatura elettronica. / Weighing system standard included on DX models. / Los Modelos DX incluyen la báscula electrónica. / Les modèles DX incluent la pesée électronique.



\* Modello con doppia coclea. / Double augers models. / Modelo con doble sinfin. / Modèle avec double sans-fin.

**NOTE:** Le dimensioni delle macchine riportate sono indicative; possono essere modificate su richiesta del cliente. / Machine dimensions are to be considered approximate; they can be modified upon customer request. / Las dimensiones de las máquinas son solamente indicativas, los mixer se pueden modificar bajo pedido del cliente. / Les dimensions des machines doivent être considérées approximatives, elles peuvent être modifiées sur demande du client.

AGRICULTURAL MACHINERY  
**enorossi**

Il tuo rivenditore Enorossi / Your Enorossi Dealer



Via Cortonese, 36 - 06019 Calzolaro di Umbertide (PG) - ITALY  
 +39 075 930 22 22 -  +39 075 930 23 28  
 info@enorossi.it - www.enorossi.it