

Mélangeur à pales à un arbre

MultiMix

Processus

La gamme de mélangeurs à pales MultiMix, à 1 ou 2 arbres, premix et enrobage à deux arbres, est conçue pour mélanger une large variété de matières premières, d'additifs et de liquides dans une mixture de nourriture animale homogène, avec un temps de mixage relativement court.

Avantages

- ▶ Homogénéisation rapide et précise de l'aliment conformément aux directives des GMP⁺ (bonnes pratiques de fabrication).
- ▶ Homogénéisation avec MultiMix : probabilité $p > 5\%$ ou coefficient de variation CV $> 2,5\%$ et $< 8\%$
- ▶ Excellente performance de mixage et efficacité accrue grâce à sa forme compacte et sa vitesse de mixage élevée
- ▶ Le remplissage peut varier entre 30 % du niveau de remplissage nominal et 100 %
- ▶ Excellentes propriétés hygiéniques, du fait de sa forme ronde et de l'ouverture complète de la sortie de la mélangeuse
- ▶ Fermeture sûre des trappes pivotantes grâce à une construction spéciale du levier, pour prévenir toute fuite de produit ou ouverture, même en cas de perte de pression
- ▶ En fonction des propriétés spécifiques des ingrédients et liquides mélangés, une addition de liquide est possible jusqu'à 6 % du volume total
- ▶ Dosage liquide précis et selon les exigences du client grâce à différents calibres de buse
- ▶ Tuyaux de vaporisation de liquide en acier inox avec fonction de nettoyage pneumatique pour éviter toute contamination
- ▶ Processus de production efficace grâce à un temps total réduit de traitement d'un lot
- ▶ Démarrage possible à pleine charge
- ▶ Plaques de pales réajustables pour faciliter l'entretien
- ▶ Plaques de pales remplaçables pour réduire les coûts d'entretien

Caractéristiques

- ▶ Forme ronde pour un ratio longueur – diamètre d'environ 1:1
- ▶ Contamination minimale du fait de l'absence d'angles morts
- ▶ Remplissage nominal à 70 % du volume total de la mélangeuse pour un mixage optimal
- ▶ Les plaques de pales sont en acier inox résistant à l'usure
- ▶ Large porte d'accès avec commutateur de sécurité pour le nettoyage



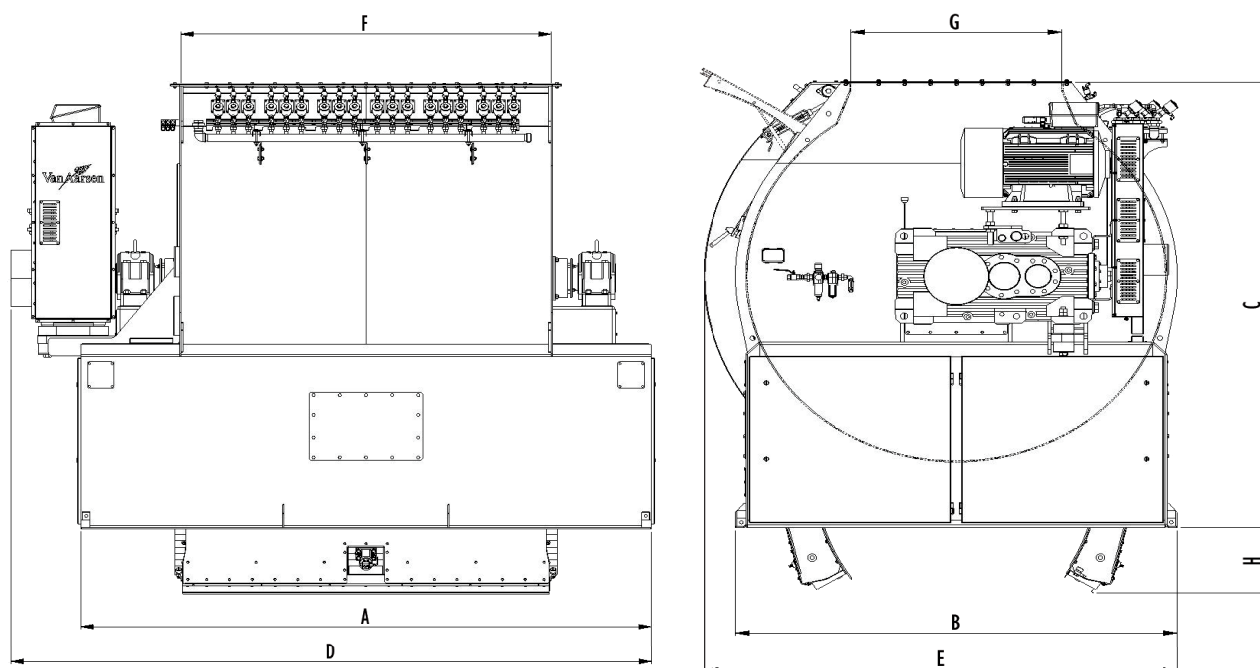
- ▶ Ouverture par trappe pivotante fixée sur le corps à 70 °
- ▶ De larges trappes pivotantes s'ouvrent jusque sous les plaques frontales pour minimiser la contamination
- ▶ Vibreurs sur les trappes pivotantes pour un vidage complet et ainsi minimiser la contamination
- ▶ Fermeture acier contre acier pour prévenir toute agglutination de produit ou fuites
- ▶ Boîte de vitesses fiable montée sur l'arbre
- ▶ Conception et fabrication conformes aux règles de sécurité CE et ATEX

Options

- ▶ Trappe pivotante fixée en haut pour remplissage rapide de la mélangeuse
- ▶ Trappes sur la surface supérieure pour réduire la hauteur d'intégration.
- ▶ Raccord par tuyau en haut pour l'ajout d'additifs (manuel ou avec unité de dosage)
- ▶ Éléments en contact avec le produit en acier inox, sauf l'arbre à pales
- ▶ Isolation pour prévenir toute condensation et garantir une production hygiénique
- ▶ Motorisation à régulation de fréquence pour le démarrage contrôlé de la mélangeuse
- ▶ Tuyau de ventilation pour un flux d'air contrôlé, de la trémie en dessous ou au-dessus de la mélangeuse, jusqu'à la mélangeuse
- ▶ Jusqu'à 3 tuyaux de vaporisation de liquide en acier inox, montés sur le côté du corps de la mélangeuse ; possibilité d'installer plus de tuyaux de vaporisation, sur demande
- ▶ La mélangeuse à pales MultiMix peut être utilisée selon une configuration de dosage, pour le dosage contrôlé



Fiche technique

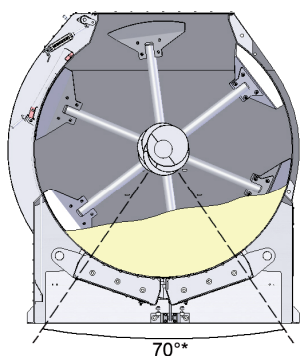


Type	Dimensions pour schéma en mm								Trappe pivotante au-dessus	Contenance minimale de produit	Contenance maximale de produit***		Volume total de la mélangeuse	Puissance du moteur de la mélangeuse	Vitesse de l'arbre principal
	A	B	C	D	E	F	G	H			(L)	(kg)			
Moteur à train d'engrenages									Hauteur						
300	1624	910	1000	2122	n.d.	820	360	150	n.d.	90	300	150	420	9,2	49
500	1764	1040	1140	2412	n.d.	960	450	210	n.d.	150	500	250	700	11	54
1 000	2200	1320	1500	2810	n.d.	1200	550	185	n.d.	300	1 000	500	1 400	15	45
2 000	2540	1663	1900	3450	n.d.	1500	690	215	700	600	2 000	1 000	2 800	22	44
4 000	3295	2120	2240	4215	n.d.	1950	1000	440	650	1 200	4 000	2 000	5 600	45	37
Moteur avec transmission à courroie trapézoïdale et boîte de vitesses.															
6 000	3540	2250	2700	3905	n.d.	2220	1110	320	650	1 800	6 000	3 000	8 400	75	35
8 000	3760	2560	2925	4220*	2750	2440	1220	430	650	2 400	8 000	4 000	11 200	90/110**	33
10 000	3950	2660	3115	4530*	2890	2630	1220	500	650	3 000	10 000	5 000	14 000	132	33

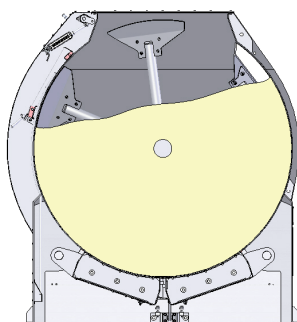
* Entraînement vertical

** 110 kW lorsque la densité de la recette est supérieure à 550 kg/m³ et l'addition de liquides supérieure à 4 %

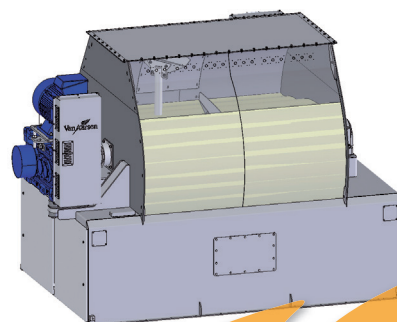
***kg ou litres, le premier des deux, en fonction de la densité du produit ! Densité maximale du produit : 650 kg/m³.



70°*
Remplissage minimal
*ouverture par trappe pivotante à 70°



Remplissage (nominal)
maximal



Van Aarsen