

MÉLANGE

Mélangeur à socs



Mélange des produits 100% solides ou avec incorporation de liquide jusqu'à haute viscosité

Ils se déclinent en 2 versions de fonctionnement : **continu** ou à **batch**

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DES MÉLANGEURS CONTINUS ET À BATCH :

Ces mélangeurs se basent sur le principe de la fluidification mécanique des produits. La disposition des outils de mélange et la vitesse de rotation créent un mouvement tourbillonnaire centrifuge qui permet la projection tridimensionnelle et leur interpénétration. La parfaite homogénéisation et la haute précision de mélange sont ainsi garanties, même quand la granulométrie et le poids des composants sont différents. Ils sont dotés d'une porte de vidange reconstituant la courbure de la cuve (pas de zone morte).



Tous les mélangeurs sont équipés de larges portes facilitant l'accès et le nettoyage des parties internes du mélangeur

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES AUX DEUX CONFIGURATIONS :

Fabrication acier, acier inox 304L et 316L

Homogénéisation maximale du mélange : nombre de froudes de 2,7

Dispersion : 20 gr./t.

Excellente reproductivité des lots



Paliers de l'agitateur pressurisés par air ou azote



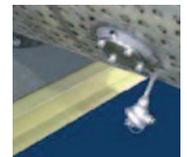
Canne de pulvérisation liquide pour process d'agglomération, de granulation et d'enrobage



Choppers de dispersion avec paliers équipés de joints d'étanchéité



Echantillonneur sur cuve pour validation de la qualité du lot



Sonde de température PT100 sur double enveloppe de la cuve de mélange

Installations



Mélangeur à pales avec large porte de visite



Mélangeur 1 000 litres tout inox



Mélange avec injection liquide et multi choppers

Mélangeurs à batchs / discontinus

Tailles : de 75 à 15 000 litres

Type	75	150	300	550	800	1 100	2 000	3 000	4 800	6 000	8 800	10 500	15 000
Capacité utile en dm ³	56	105	210	385	560	770	1 400	2 100	3 360	4 200	6 160	7350	10 500

Motorisations : de 4,0 kW à 200 kW. Capacité de mélange : de 2 à 15 batchs/h. (selon la recette et la configuration de la machine)

Ces mélangeurs standards sont très souvent utilisés dans les industries agro-alimentaires et chimiques et offrent une qualité de mélange excellente avec un temps court. Son encombrement réduit et sa finition haut de gamme minimisent les rétentions et offrent une réponse à tous les process de mélange.



Mélangeur standard avec déchargement par tubulure de vidange

TRAPPE DE VIDANGE INTÉGRALE :

La vidange totale des mélangeurs discontinus convient aux process de haute productivité. La trappe de déchargement sur toute la longueur de la cuve de mélange garantit une vidange avec un résiduel minimum en un temps très court.

Tailles : de 550 à 15 000 litres

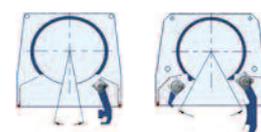
Motorisations : de 22 kW à 200 kW

Productivité : de 2 à 15 lots/h. (suivant la recette et la configuration de la machine)

Résidu de matière < 0,1%



Déchargement total 15° et 60°



Mélangeurs continus

De 75 à 15 000 litres

La gestion du débit et du temps de séjour dans la cuve est réalisée suivant deux technologies :

1- diaphragme interne réglé angulairement. Cette version est préférée pour des process monoproduits où le réglage intervient rarement.

2- vanne guillotine avec ajustement en hauteur depuis l'extérieur permettant un réglage simple et facile pour les changements de lots.

Type		75	150	300	500	1 000	1 800	3 000	4 800	6 000	8 800	10 500	15 000
Débit par temps de séjour m ³ /h. Remplissage à 50 %	60 s.	2,02	4,03	7,89	13,71	27,99	50,17	82,58	134,28	165,71	245,80	295,32	411,89
	180 s.	0,67	1,34	2,63	4,57	9,33	16,72	27,53	44,76	55,24	81,93	98,44	137,30

Outils de mélange (valables pour les 2 versions : batch et continu)

Le mobile d'agitateur peut être équipé de différents types d'outils suivant le produit traité :



Soc standard



Soc denté



Soc en caisson



Lame lisse



Lame dentée

Pour en savoir + : www.palamaticprocess.com

