

# SOGGEVA

## AXOMIX Turbo émulseur sous vide

Le Turbo émulseur AXOMIX et une machine à TRIPLE AGITATION AXIALE étudiée, pour la fabrication de crèmes, laits, gels, dentifrice...

Les mouvements combinés du mélangeur central, du racleur en périphérie et de l'émulseur assurent une dispersion parfaite des composants.

### 1.1 GROUPE DE MELANGE COAXIAL EQUILIBRE:

Mélange du produit par TRIPLE AGITATEUR COAXIAL, avec une TRIPLE MOTORISATION positionnée au dessus de la cuve.

Cette configuration permet :

- Garantie une vidange intégrale de la cuve sans aucune perte de produit
- Assure une facilité extrême de nettoyage de la cuve et des groupes de mélange



### 1.1.1 AGITATION LENTE :

*Machines d'emballage & de conditionnement*

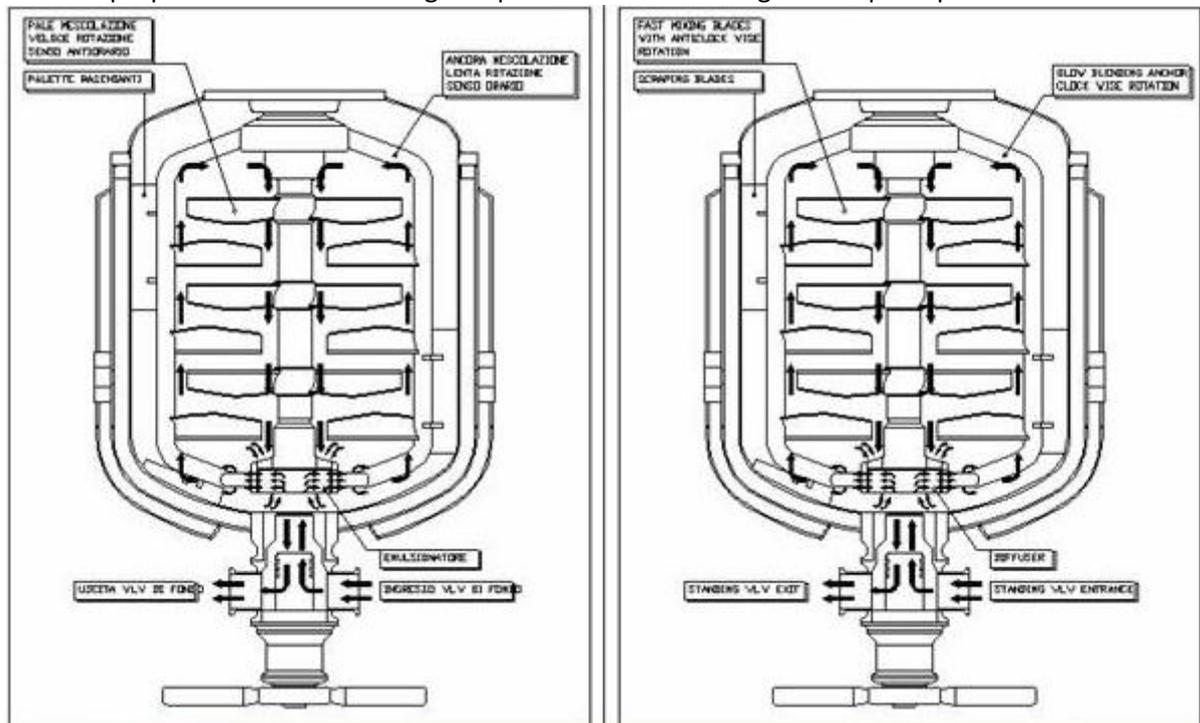
- ≡ AGITATION CENTRAL :
  - Motorisation indépendante, placée au-dessus de la cuve
  - En acier inoxydable AISI 316L polis miroir
  - VARIATEUR ELECTRONIQUE DU GROUPE DE MELANGE jusqu'à 70 RPM
- ≡ AGITATION PERIPHERIQUE:
  - Motorisation indépendante, placée au-dessus de la cuve
  - Agitateur périphérique racleur en acier inoxydable AISI 316L poli miroir, équipé de racleur en téflon, couvrant la totalité de la surface de la cuve et très facilement démontable pour le nettoyage

### 1.1.2 EMULSEUR :

- Motorisation indépendante, placée **au-dessus de la cuve**
- Emulseur de fond de cuve
- Turbine "Rotor & Stator" garantissant une parfaite homogénéisation du produit
- **VARIATEUR ELECTRONIQUE DE L'HOMOGENEISATEUR** jusqu'à ~3 000 RPM
- Démontage très facile pour le nettoyage
- Accessibilité complète par soulèvement de l'autoclave et du groupe de mélange

### 1.1.3 MOUVEMENTS DU PRODUIT :

- Flux central vertical du produit vers le bas, assure un gavage permanent de la turbine
- Flux périphérie vers le haut et raclage des parois assurant un échange thermique au produit



## 1.2 CUVE :

- **Capacité utile** : 50 à 3000 litres utiles
- Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 316L polis miroir
- Cuve double enveloppe de capacité de 150 litres utiles
- Calorifugeage de la cuve par une troisième enveloppe de sécurité
- Vanne de vidange en fond de cuve
- Vanne de chargement des poudres par le vide

## 1.3 COUVERCLE :

- Couvercle bombé avec piquages de type sanitaire Tri-Clover
  - ✓ Piquage de mise sous vide de la cuve, équipé d'une vanne papillon
  - ✓ Piquage d'alimentation matières, équipé d'une vanne papillon
- Soulèvement/descente du couvercle motorisé
- **ACCESSIBILITE TOTALE** à l'intérieur de la cuve et au système d'agitation pour permettre le nettoyage
- Etanchéité garantie par un joint torique en silicone en périphérie du couvercle (Pas en contact avec le produit)
- **HUBLLOT** de contrôle visuel sans arrêter le processus et sans ouvrir l'autoclave
- **ECLAIRAGE** interne de l'autoclave
- **VANNE SPECIALE A CRANT** permettant une ouverture partielle repérable



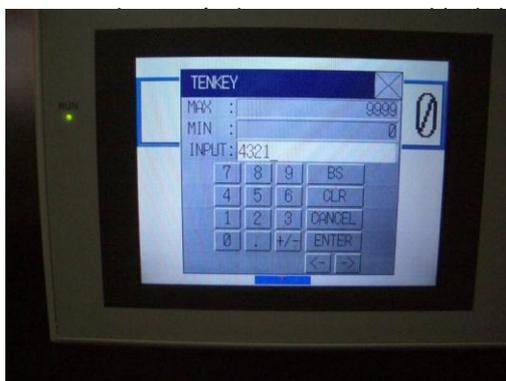
## 1.4 GROUPE DE DEPRESSION :

- **POMPE A VIDE A ANNEAU LIQUIDE** (Sans entretien) - Dépression jusqu'à 730 mm/hg à 20°C
- **VACUOMETRE** permettant de définir le niveau de vide souhaité
- **MAINTIEN AUTOMATIQUE DU NIVEAU DE VIDE PARAMETRE**
- Le vide permet un parfait débulage du produit, pendant la phase de mélange
- Le vide permet le chargement des produits fluides ou des poudres

## 1.5 TABLEAU DE COMMANDE :

*Machines d'emballage & de conditionnement*

- Commande de mise sous tension
- **ECRAN TACTIL EN COULEUR** de marque OMRON → Intégrant :
  - M/A du groupe de mélange
  - Variateur électronique du groupe de mélange
  - Commande M/A du groupe émulseur
  - Variateur électronique de l'émulseur
  - Commande M / A de la pompe à vide
  - Commande Monte/Baisse du couvercle
  - Commande basculement de la cuve
  - Programmateur hebdomadaire de démarrage
  - Indicateur de la température du produit

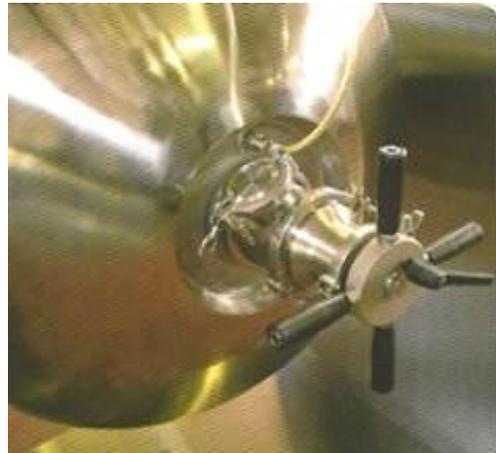


## 2.1 MATERIAUX :

- Toutes les parties en contact avec le **PRODUIT** sont en acier inoxydable **AISI 316L** ET **TEFLON**
- **BATI EN ACIER INOXYDABLE AISI 304L** finition "scotch brite"

## 2.2 CHARGEMENT DES PRODUITS :

- Directement par l'ouverture de l'autoclave
- Par le piquage sur le couvercle, directement dans l'autoclave par dépression ou pour l'adjonction des liquides
- **PETITE TREMIE** en acier inoxydable AISI 316L pour l'introduction des substances auxiliaires telles qu'essences, additifs, parfums ...
- Par la **DOUBLE VANNE DE FOND CUVE** par le vide et l'intermédiaire d'une **TREMIE DE 65 LITRES** stockant la poudre



### 2.3 DECHARGEMENT DU PRODUIT :

- **VIDANGE DE L'AUTOCLAVE PAR BASCULEMENT** de la cuve facilité par le bec de vidange
- Déchargement des produits liquides sans basculement par la vanne de vidange de fond de cuve

### 2.4 CHAUFFAGE ET REFROIDISSEMENT DU PRODUIT:

- Les résistances sont immergées dans l'eau d'une cuve calorifugée (6kw) installée dans le bâti machine
- Circulation forcée de l'eau chaude entre la cuve de chauffage et la cuve de fabrication par l'intermédiaire d'une **POMPE DE CIRCULATION** en acier inoxydable
- Chauffage/Refroidissement automatique contrôlé à partir du tableau de commande
- **NB : IL SUFFIT D'AFFICHER UNE CONSIGNE DE TEMPERATURE, LA MACHINE GERE SEUL LA CONSIGNE EN CHAUFFANT OU REFROIDISSANT**
- Thermostat électrique pour la régulation de la température de a double enveloppe
- Refroidissement par l'introduction d'eau froide du réseau dans la double enveloppe
- **SONDE DE TEMPERATURE DU PRODUIT** en fond de cuve



*Machines d'emballage & de conditionnement*

## 2.5 NETTOYAGE DE LA CUVE :

- Très accessible grâce au basculement de la cuve et 3 boules de nettoyage en inox

## 2.6 SECURITES :

- Des systèmes de sécurité interviennent en cas de manoeuvres erronées, soit :
- Inhibition de la montée du couvercle en présence de dépression
- Inhibition de la descente du couvercle, en cas de cuve pas parfaitement horizontale
- Inhibition de l'inclinaison cuve en cas de couvercle pas en position haute maximum
- Inhibition du groupe de mélange complet et de la pompe à vide, en cas de couvercle soulevé

## 2.7 ARMOIRE ELECTRIQUE :

- Armoire en acier inoxydable
- Montée sur charnière, permettant un accès plus aisé des parties internes de la machine
- Armoire aux normes de sécurité CE
- Equipement s: OMRON, TELEMECANIQUE, INVERTER...



## Documentation & certification

- Certificat de conformité aux normes CE
- Documentation de mise en service
- Documentation d'utilisation
- Documentation de sécurité
- Documentation d'utilisation
- Schémas mécaniques
- Schémas électriques & pneumatiques

**Caractéristique techniques :**

DESIGNATION		AXOMIX 150	AXOMIX 300
• Capacité utile de la cuve	Litres	150	300
• Capacité minimale de production	Litres	40	90
• Capacité totale de la cuve	Litres	240	360
• Vitesses du Mélangeur/Racleur Variateur	Rpm	De 10 à 70	De 10 à 70
• Vitesse homogénéisateur Variateur	Rpm	De 900 à 3.000	De 900 à 3.000
• Hauteur machine Ouverte/fermée	Mm	3.220/2.350	3.220/2.350
• Longueur frontale	mm	2.140	2.140
• Profondeur	mm	1 050	1 050
• Poids	Kg	~ 1450	~ 1850
• Puissance groupe mélange	kw	1.5	1.5
• Puissance émulseur	kw	7.5	7.5
• Puissance pompe à vide	kw	0.75	0.75
• Puissance résistance de chauffage	kw	2x6	2x8
• Puissance totale installée	kw	~ 20/22	~ 20/24
• Tension	Volts	400 tri+T+N-50Hz	400 tri+T+N-50Hz



DESIGNATION		AXOMIX 800	AXOMIX 1000
• Capacité utile de la cuve	litres	800	1000
• Hauteur machine Ouverte/fermée	Mm	4160/2780	4280/2780
• Longueur frontale	mm	2 800	2 800
• Profondeur	mm	1 450	1 450
• Poids	Kg	4 400	5 250
• Tension	Volts	400 tri+T+N-50Hz	400 tri+T+N-50Hz
• Puissance totale	Kw	~ 50	~ 50

15 avenue Franklin Roosevelt  
77210 AVON  
**S i è g e s o c i a l**

☎ : 01 60 39 60 19 - 📠 : 01 60 70 85 59  
sogeva@sogeva.com

356 chemin du Moulin de Redon  
83640 Saint- Zachary  
**A G E N C E S U D**

☎ : 04 42 62 73 82 - 📠 : 04 42 62 71 68  
Serge AMADEO 📞 +33 (0) 609 580 732  
samadeo@sogeva-sud.fr