

Gericke

Installations et équipements pour produits en vrac



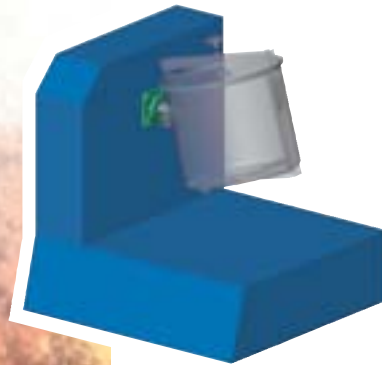
Mélangeurs de fûts

Une technologie adaptée
aux industries exigeantes



**Offrez-vous un mélange
de qualité en toute
simplicité !**

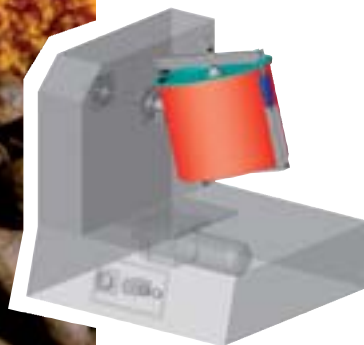
MIXOMAT A



- Bâti en acier peint ou en inox
- Arbre sur roulement à billes à cages étanches
- Motoréducteur 0,18 KW, 3 x 400 V
- Commande intégrée avec minuterie



- Le Mixomat A peut recevoir un fût ou 2 fûts (en option)
- Volumes de fûts standard disponibles : 3, 5, 6, 10, 14, 20 et 25 litres
- Taux de remplissage : 2/3
- Temps de mélange compris entre 2 et 10 minutes

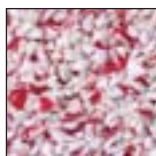


- Support de fût à fermeture rapide
- Possibilité de fournir des adaptateurs pour fûts de différents volumes
- Possibilité de concevoir un support de contenant spécifique adapté aux besoins du client : bouteille, carton avec sachet

■ Domaines d'applications



Mélanges de produits pharmaceutiques



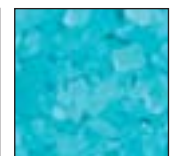
Mélanges de produits surgelés



Mélanges de pigments



Mélanges de sel, sucre, poivre, dextrose

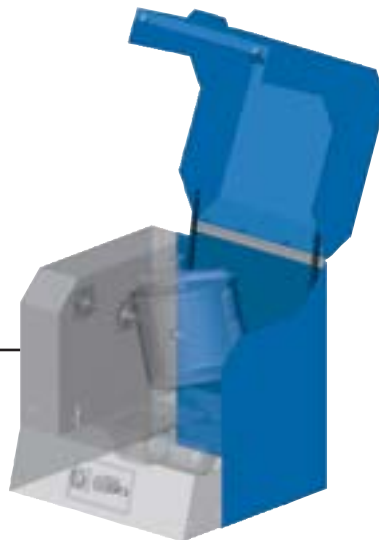


Mélanges de produits chimiques

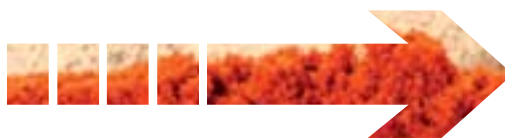
Mélangeur de laboratoire pour poudres ou granulés

Malgré une faible vitesse de rotation du fût (max.15 tpm) pour garantir la sécurité des opérateurs, nous préconisons la mise en place d'une protection.

Gericke peut proposer un carter amovible en Plexiglas avec 2 vérins à gaz.



Fût en inox (1.4301), joint en silicone et croix de mélange fixée au couvercle.



Fût en plastique (ND-PE), opaque, blanc. Couvercle vissé, étanche, avec croix de mélange en inox.



Mixomat A



Mixomat A



Mixomat A avec 2 fûts



Mixomat A avec carter en plexiglas

MIXOMAT B



- Bâti en acier peint ou en inox
- Arbre sur roulement à billes à cages étanches
- Motoréducteur 0,55 - 2,2 KW selon la charge, 3 x 400 V
- Commande intégrée avec minuterie



- Le Mixomat B peut recevoir un fût ou 2 fûts (en option)
- Volumes de fûts standard disponibles : de 30 à 400 litres
- Taux de remplissage : 2/3
- Temps de mélange compris entre 2 et 10 minutes

Selon les applications, les supports de fûts sont, en standard, de 3 types : BV, SP, HR.

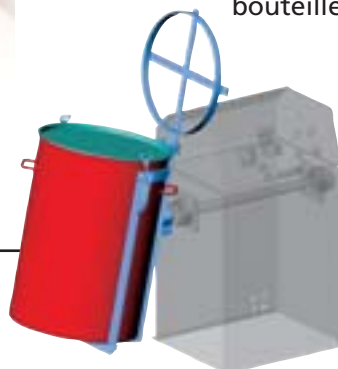
Ils sont à fermeture rapide.

Certains modèles peuvent être équipés d'adaptateurs pour recevoir des fûts de volumes divers.

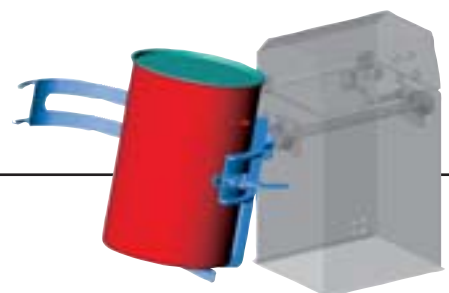
Nous avons également la possibilité de proposer des supports de contenants spécifiques : fûts spéciaux, bouteilles, cartons...



Support type SP



Support type BV

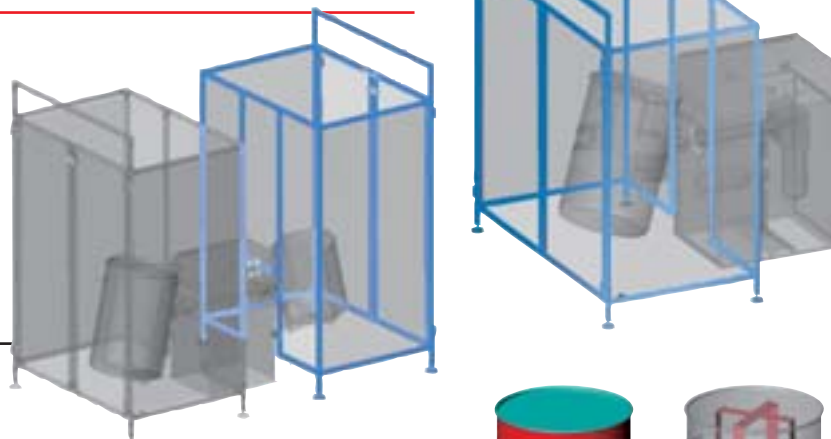


Support type HR

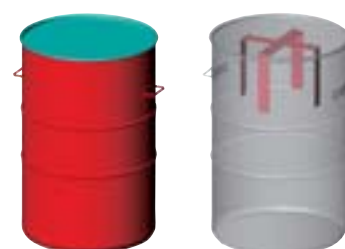
Mélangeur de production

Fût de 30 à 400 litres

Pour chaque modèle de mélangeur, nous pouvons proposer un carter de protection en Plexiglas avec une structure en inox ou en acier laqué selon les contraintes d'exploitation.



Fût en inox (1.4301), joint en silicone et croix de mélange fixée au couvercle.



Fût en plastique (ND-PE), opaque, blanc. Couvercle vissé, étanche, avec croix de mélange en inox.



■ Domaines d'applications



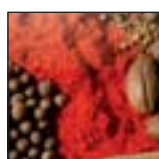
Mélanges de légumes



Mélanges de fibres, de granulés...



Mélanges d'ingrédients de panification



Mélanges d'épices



Mélanges de légumes secs



Mixomat B avec 2 fûts



Mixomat B avec un seul fût



Mixomat B avec carter de protection en Plexiglas

MIXOMAT CM

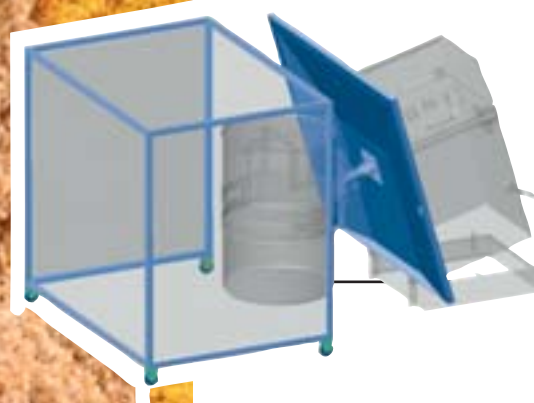
Mélangeur avec châssis inclinable Fûts de 100 à 400 litres



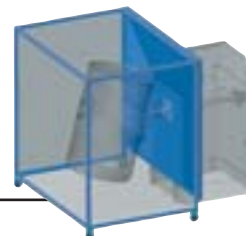
- Bâti en acier peint ou en inox
- Arbre sur roulement à billes à cages étanches
- Motoréducteur 0,55 à 2,2 KW selon la charge, 3 x 400 V
- Commande intégrée avec minuterie
- Possibilité de monter 2 fûts sur le même axe



- Support de fût à fermeture rapide
- Possibilité de concevoir un support de contenant spécifique adapté aux besoins du client : bouteille, carton avec saché



- Des carters de sécurité standardisés peuvent être livrés avec le mélangeur
- Nous pouvons également proposer des protections spécifiques à votre environnement et à vos contraintes d'exploitation



■ Domaines d'applications Mixomat CM et CE



Mélanges de fruits secs



Mélanges de baies, poivres, épices...



Mélanges de poudre



Salades diverses



Mélanges de peintures liquides

MIXOMAT CE

Mélangeur avec levage automatique du fût Capacité de 100 à 400 litres



Dans cette version, le fût posé au sol est levé par l'axe du mélangeur avant sa mise en rotation. Ce mélangeur ne permet pas de mélanger 2 fûts simultanément.

- moteur de levage du fût :
0,37-0,55 KW selon la charge
- moteur de rotation :
1,1-2,2 KW selon la charge



Station pilote

Dans ses locaux, Gericke dispose d'une station pilote dans laquelle peuvent être réalisés des essais de validation de mélange.

Ces essais sont réalisés par des spécialistes qui sauront vous conseiller pour rendre votre poste de mélange ergonomique, fiable et sûr.

Des équipements complémentaires peuvent également être testés : vidange de fûts par transport pneumatique.



Des essais sur site

Dans certains cas, il est nécessaire de prévoir des essais sur site, pour évaluer la performance de l'équipement sur une longue période ou sur une gamme complète de produits.

Dans ce cas, nous pouvons mettre à disposition du matériel de location adapté, au mieux, à vos contraintes d'exploitation.

Gericke, tout un Groupe à votre service

Depuis plus de 110 ans, Gericke fournit des équipements et des installations complètes pour toutes les industries utilisant des produits en vrac.

"Made by GERICKE" est devenu une marque de qualité, de fiabilité et de sérieux reconnue dans le monde entier. Pratiquement chaque usine, manipulant des poudres, possède du matériel Gericke.

Le Groupe Gericke, dont le siège est basé en Suisse, est implanté dans de nombreux pays au travers de filiales autonomes qui assurent un service de qualité et de proximité à leurs clients. Cette expérience internationale, cultivée depuis l'origine du Groupe, est une richesse dont bénéficient tous nos clients.

Avec ses 4 usines localisées en Europe, toutes certifiées Iso 9001, Gericke possède les ressources internes pour assurer un niveau de qualité toujours constant de ses matériels, mener à terme des projets de développement technique ambitieux et proposer des matériels répondant aux spécifications particulières de ses clients.

De plus, chaque filiale possède son propre centre pilote destiné à valider, à l'échelle industrielle, tous les procédés proposés. Un parc de matériels important est également disponible pour la réalisation d'essais sur les sites de ses clients.



Tamiseur centrifuge



Mélangeur par batch ou continu



Désagglomérateur



Ecluse rotative



Doseur pondéral



Transporteur pneumatique

Gericke

Installations et équipements pour produits en vrac

GERICKE SAS
7, rue Guy Moquet
Z.I. du Val d'Argent
F-95100 Argenteuil
Tél. 01 39 98 29 29
Fax. : 01 39 82 29 74

GERICKE AG (CH)
GERICKE GMBH (D)
GERICKE BV (NL)
GERICKE Ltd (GB)
GERICKE PTE Ltd (Sing)

<http://www.gericke.net>
Email : gericke.fr@gericke.net