

Mélangeur KoneSlid®

Type KS (breveté)

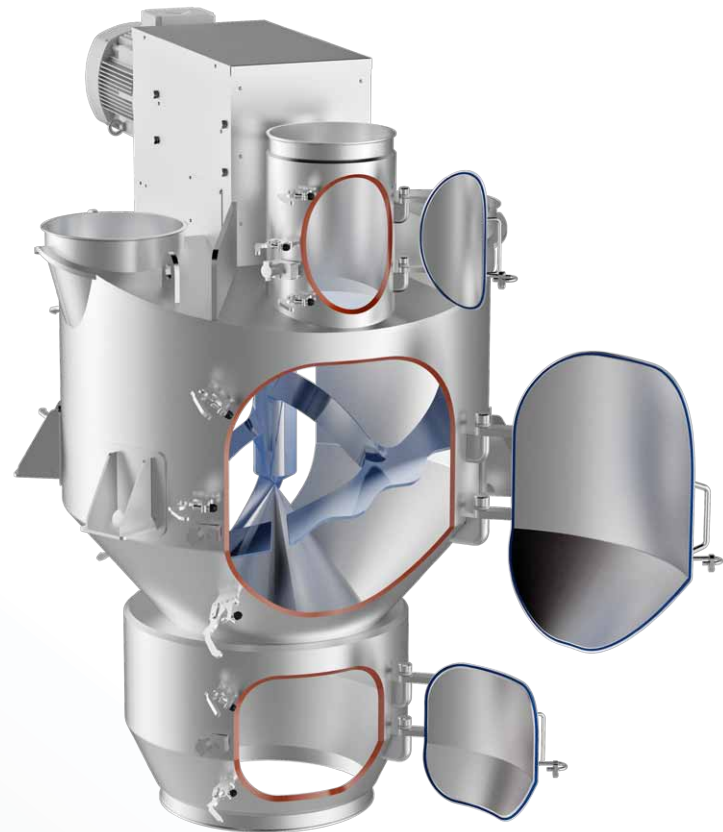
- ✓ Qualités de mélange optimales
- ✓ Faible vitesse de rotation
- ✓ Temps de mélange réduit
- ✓ Vidange ultrarapide
- ✓ Excellente accessibilité

... telles sont les caractéristiques de ce nouveau système de mélange. Les produits sont transportés vers le haut dans la périphérie de la chambre de mélange et s'écoulent au centre vers le bas. En s'écoulant vers le bas, le flux de produit est dirigé vers la périphérie par un élément de mélange conique. Après environ 4 rotations, l'ensemble du volume est déjà réparti une fois intégralement par l'outil de mélange. La qualité de mélange optimale est obtenue après 20 à 30 rotations.

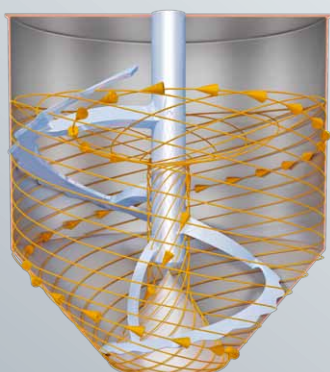
L'apport d'énergie est minimal dans la mesure où le mélange s'effectue en douceur. Les formes et tailles des particules restent en général inchangées. Le mélangeur KoneSlid® a été conçu spécialement pour les produits qui résultent d'un séchage par pulvérisation, d'une granulation par lit fluidisé ou d'un séchage par bande et dont les particules peuvent être différentes en termes de granulométrie et de fragilité. Quelques exemples d'application : les boissons instantanées en poudre, les dérivés de la poudre de lait, mais également les soupes instantanées, le muesli, les aliments congelés, les masses à comprimer et les poudres métalliques. Le mélangeur KoneSlid® convient à tous les types de pulvérulents secs, humides et en suspension.

La vidange s'effectue encore plus rapidement que le processus de mélange, le système de fermeture se déplaçant vers le bas. Les produits mélangés s'écoulent en quelques secondes. Généralement, il ne forme pas de cône de déversement dans la trémie de réception. La vidange est effectuée entièrement, à l'exception de quelques résidus de poussières. Les larges portes de visite permettent un accès aisé à l'opération de nettoyage et d'inspection. Toutes les pièces du mélangeur sont accessibles pour un nettoyage à sec manuel.

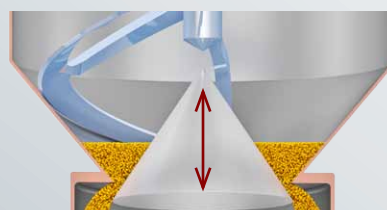
Venez nous rendre visite à Paderborn. amixon® vous accueille pour des essais de mélange et vous garantit d'ores et déjà des résultats optimaux.



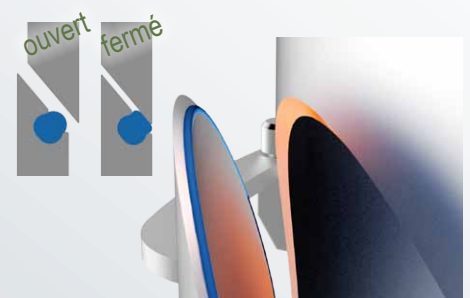
Modèle KS 1000 conçu avec deux portes de visite CleverCut®



Le principe des flux KoneSlid®

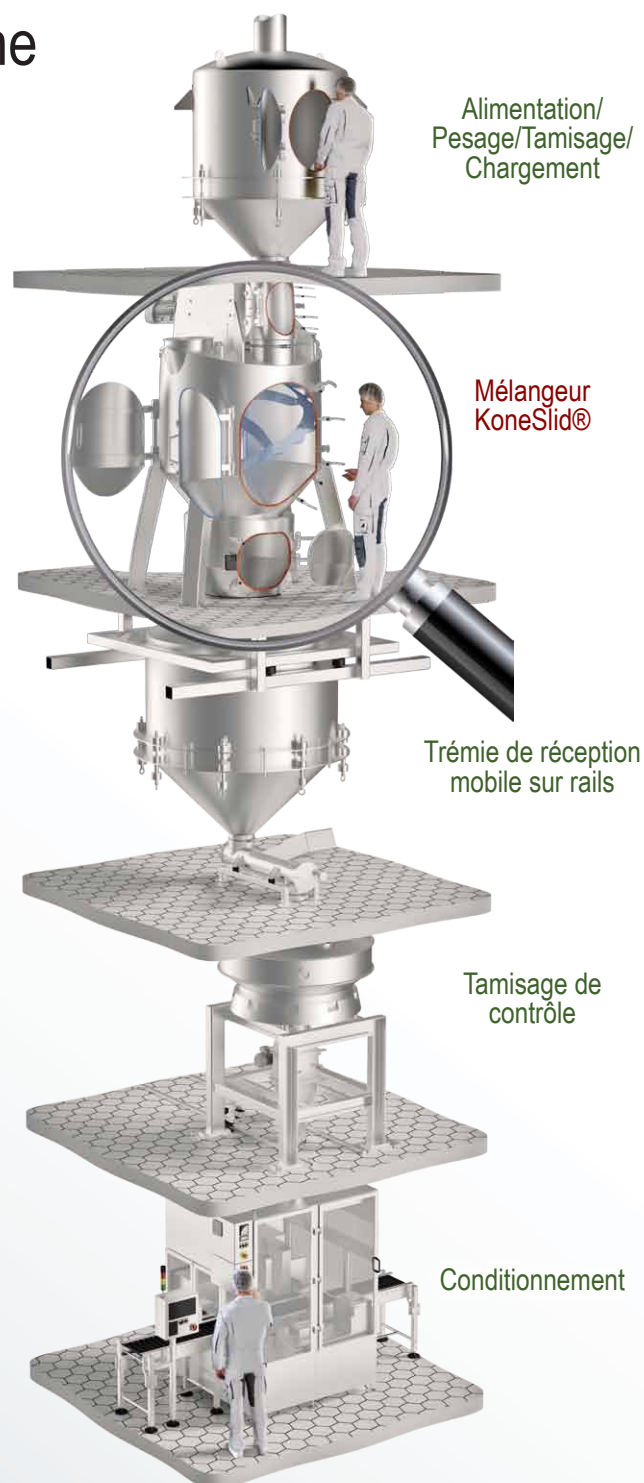
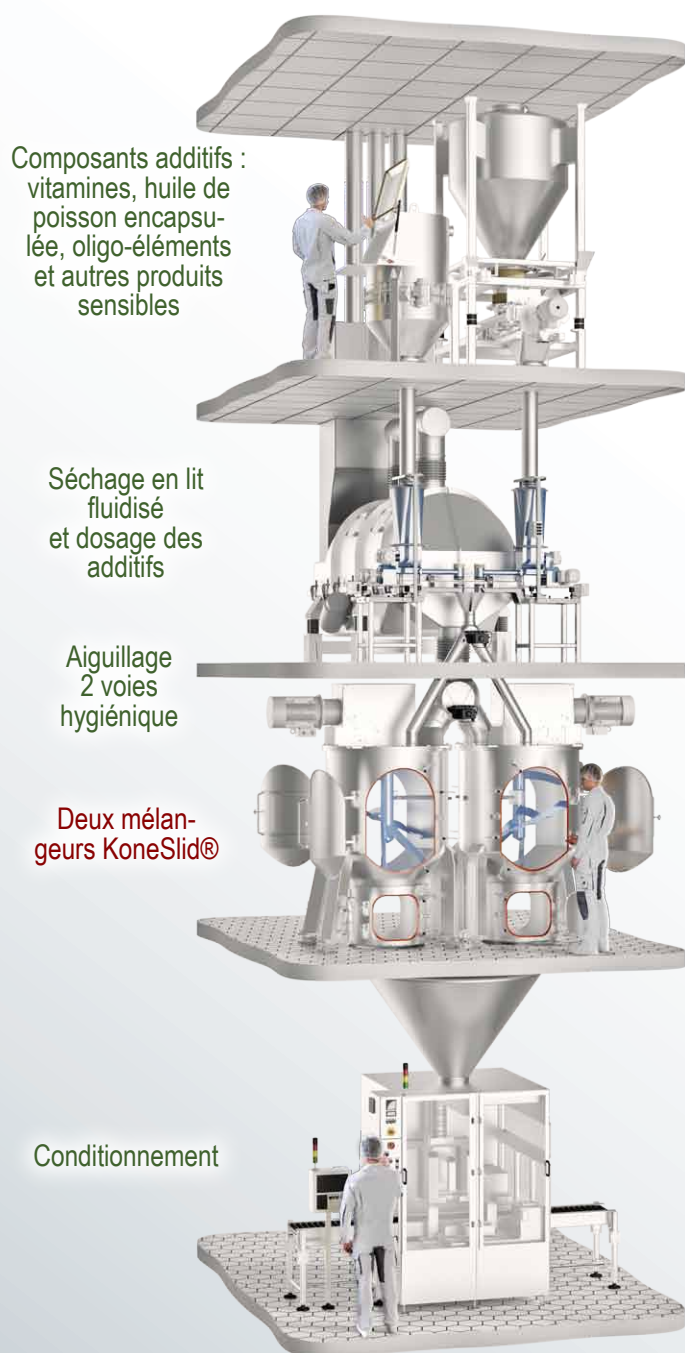


La vidange s'effectue entièrement en quelques secondes



La vidange s'effectue entièrement en quelques secondes

Systemes de mélange fin de ligne



amixon® GmbH
Halberstädter Straße 55
33106 Paderborn
Allemagne
Tél. +49 (0) 5251 68 88 88 – 0
Fax +49 (0) 5251 68 88 88 – 999
sales@amixon.com
www.amixon.com

Représentée par

AZO France
ZI des Dorices
2, rue de Ajusteurs
44330 Vallet
France
Tél. +33 2 282 108 08
Fax +33 2 282 108 28
azo-france@azo.com
www.azo.fr

L'installation présentée ici montre de manière simplifiée une variante « haute hygiène » pour la fabrication d'aliments diététiques. amixon® fabrique uniquement les mélangeurs. Les composants signalés en vert ne font pas partie de la gamme de produits d'amixon®.

Avantages pour l'utilisateur :

- ✓ Qualités de mélange idéales et désagglomération microfine
- ✓ Niveaux de remplissage variables d'env. 10 à 100 % de la capacité nominale du mélangeur
- ✓ Nettoyage : confortable, sécurisé, parfaitement ergonomique, humide ou à sec, manuel ou automatique
- ✓ Mélangeurs disponibles sur demande avec plusieurs portes de visite CleverCut®
- ✓ Vidange en quelques secondes et pratiquement sans résidus, sans cône de déversement, ni ségrégation
- ✓ Mélangeurs disponibles chez amixon® pour effectuer des essais

Tous les composants des mélangeurs amixon® proviennent d'Allemagne. Les machines sont fabriquées exclusivement dans l'usine amixon® à Paderborn en Allemagne. © amixon GmbH, Paderborn. Toute reproduction ou diffusion à des tiers sur supports électroniques est interdite sans accord écrit préalable. Sous réserve de modifications dues au progrès des techniques de processus et de fabrication.