Mezclador cónico CON-Y-MIX

características generales

Sistema de mezcla para sólidos de gran eficacia y productividad, con un bajo consumo energético.

Dispone de un cuerpo mezclador en forma de cono invertido con un tornillo sinfín mezclador que simultáneamente gira sobre sí mismo y se desplaza con un movimiento circular paralelo a la bisectriz del cono.

El CON-Y-MIX realiza mezclas precisas, gracias a que genera un movimiento de elevación del producto a la vez que un desplazamiento del mismo hacia el centro del mezclador, logrando así crear unas corrientes de transporte que aseguran que todo el material entra dentro del campo de acción del tornillo sinfín, en el mínimo tiempo posible.

Su mayor ventaja es que el porcentaje de carga de trabajo oscila entre el 20 y el 90%.

En el caso de requerir más intensidad de mezcla y/o romper grumos de producto, el equipo se puede fabricar con intensificadores de cuchillas de alta velocidad. Disponemos de dos posibilidades, según el tipo de producto a procesar:





Mezclador cónico equipado con dos intensificadores tipo cúter

- » Eje vertical instalado en la parte superior del mezclador, equipado con uno o dos discos cowles.
- » Instalación de una o dos turbinas tipo Cúter en los laterales inferiores del cono.

CARACTERÍSTICAS

- » No destruye los granulados, evitando así, la formación de finos
- » Se fabrican bajo demanda con capacidades útiles de 50 hasta 20.000 L.
- » La descarga se realiza por una boca situada en el vértice del cono o por una compuerta lateral.
- » Incorporan válvulas tipo mariposa, globo o compuertas articuladas por cremallera, con actuadores manuales o neumáticos.
- » Genera poco calor en su proceso de mezcla ya que la fricción entre partículas es mínima.
- » Posibilidad de incorporar doble cámara para la calefacción o refrigeración del producto.
- » Se construyen en acero inoxidable AISI-304 o AISI-316 y bajo demanda con recubrimientos especiales.





Mezclador C-500 con intensificador montado en el lateral inferior. Dispone de una compuerta lateral para facilitar limpieza.







Mezclador C-1000 montado sobre estructura, alimentado por una tamizadora centrífuga CEN-450 y acoplado una ensacadora S-50-T para la descarga

Datos técnicos

Modelo	Volumen (L)		Dimensiones (mm)			
	Útil	Total	Α	В	С	D
C-50	60	141	2.200	980	700	100
C-100	100	232	2.400	1.178	825	100
C-500	513	1.407	2.756	2.150	1.580	150
C-1000	1.070	3.429	3.622	2.830	2.150	260
C-1200	1.224	3.592	3.722	2.930	2.220	260
C-1500	1.577	4.486	3.922	3.130	2.340	260
C-2000	2.028	5.385	4.259	3.467	2.500	260
C-3000	2.998	7.155	4.512	3.720	2.720	260
C-4000	4.004	8.906	4.822	4.030	2.910	260
C-5000	5.004	10.579	4.994	4.202	3.080	300
C-6000	6.062	12.297	5.332	4.440	3.160	300
C-7000	7.013	13.807	5.452	4.660	3.350	300
C-8000	8.043	15.409	5.750	4.850	3.470	300
C-9000	9.046	16.943	5.920	5.020	3.600	300
C-10000	10.396	18.975	6.130	5.230	3.750	300
C-12000	12.170	21.598	6.380	5.480	3.900	300

