

MÉLANGEUR VERTICAL HÉLICOÏDAL MVH

caractéristiques générales



Le MÉLANGEUR VERTICAL HÉLICOÏDAL a été conçu pour mélanger et sécher des solides de finesse similaire. Ce mélangeur permet d'obtenir des mélanges homogènes dans des proportions de 1 : 100 000, avec une extrême rapidité et en évitant la rupture des particules.

CARACTÉRISTIQUES

- » Spirale de mélange installée verticalement (sans support inférieur), avec un design adapté au corps cylindre-conique du mélangeur.
- » La combinaison d'une vitesse de rotation modérée et d'une spirale décroissante crée un flux ascendant le long des parois du corps et un flux descendant au centre, ce qui favorise l'homogénéité du mélange.
- » Polyvalence de la charge : le corps inférieur peut fonctionner avec une charge minimale de 15 % et une charge maximale de 80 %.
- » Corps totalement hermétique, éventuellement préparé pour travailler sous vide et/ou pression interne.
- » En option, l'unité peut incorporer une double chambre pour le chauffage et/ou le refroidissement.
- » L'unité peut fonctionner comme un sécheur. Pour les processus nécessitant un séchage extrêmement rapide, la spirale hélicoïdale peut être chauffée.

» Sur demande, un système de levage automatique de la tête du couvercle peut être fourni au moyen d'une unité hydraulique.

» Possibilité d'incorporer dans le fond conique des intensificateurs de mélange qui cassent les agglomérats et raccourcissent le temps de traitement. Différents modèles de turbines sont disponibles en fonction du produit à traiter : pales croisées, tulipes, etc...

» Nettoyage facile, soit par l'incorporation de boules CIP, soit manuellement par les ouvertures supérieures de l'équipement, car son intérieur est poli et ne présente pas d'angles ou de coins.



Mécanisme d'intensification de type tulipe.



AVANTAGES

- » Mélange en lots complets.
- » Possibilité de travailler avec de petites charges jusqu'à 15 % de sa capacité.
- » Décharge complète grâce à l'incorporation d'une vanne à segment et à la conception du corps sans angles ni coins. Il s'agit d'une solution idéale pour l'industrie alimentaire.
- » Possibilité d'incorporer de petites doses de liquides (jusqu'à 10 %) pour l'humidification ; ceux-ci sont injectés sous forme de spray à travers des buses de pulvérisation ou d'atomisation, installées dans le couvercle de l'équipement.
- » En tant que sécheur, il dispose d'une grande surface pour un transfert optimal de la chaleur, sans points froids, ce qui se traduit par des temps de séchage très courts.
- » Possibilité d'automatisation du processus au moyen de systèmes de chargement automatique, de dosage des solides en fonction du poids, etc...
- » Facilité de nettoyage et d'entretien grâce au fait que l'ensemble de l'unité motrice est installé à l'extérieur du corps et séparé de l'arbre de mélange.



Mélangeur hélicoïdal MVH-100, à double enveloppe, préparé pour travailler à une température de 300 °C. L'équipement dispose d'un banc de services mobile.



Deux modèles de mélangeur hélicoïdal : MVH-1000 équipé d'une vanne de décharge pneumatique et MVH-3000 équipé d'une vanne à commande manuelle et d'une turbine d'intensification au fond. Les deux unités sont préparées pour travailler sous vide, en incorporant un cyclone de sécurité dans le couvercle.