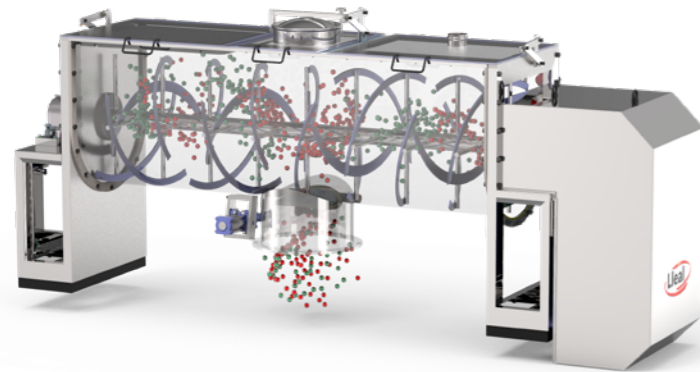


Mélangeur à ruban MB

caractéristiques générales



Les MÉLANGEURS HORIZONTAUX de type MB sont des équipements à usage général, idéaux pour le mélange intime de solides secs, pulvérulents ou granuleux.

Le mélangeur à ruban est spécialement conçu pour le traitement des farines, des concentrés de viande en poudre, du lait en poudre, des aliments pour bébés, ainsi que pour la production d'engrais artificiels, d'herbicides ou de poudres cosmétiques.

Il s'agit d'un mélangeur de conception horizontale comprenant un arbre de mélange équipé de deux séries de pales en spirale

opposées (l'une à l'intérieur de l'autre), qui sont positionnées le long de l'arbre avec des supports transversaux. La spirale extérieure déplace la matière vers le centre, tandis que la spirale intérieure déplace la matière vers les extrémités. Dans ces conditions, le produit reste fluidifié, ce qui facilite un mélange complet avec une consommation d'énergie moindre.

Il permet d'obtenir des mélanges de haute qualité, en réalisant des homogénéisations entre les composants pouvant atteindre des proportions de 1 à 8 000 parties, avec des temps de mélange maximum de 10 à 30 minutes en fonction des caractéristiques du produit.

S'il est nécessaire d'augmenter l'intensité du mélange et/ou de briser les grumeaux du produit, l'équipement peut être fabriqué avec des intensificateurs de pales à grande vitesse. Ceux-ci améliorent non seulement la qualité du mélange, mais réduisent également la durée du processus.

Nous proposons trois types de turbines en fonction du type de produit à mélanger :

- » Modèle TA : avec des lames de type lame, fonctionne principalement comme un briseur de grumeaux.
- » Modèle Tulipe : en plus de l'effet d'élimination des grumeaux, il pompe le produit vers le centre.
- » Modèle Tulipe + Cutter : combinaison de pales en forme de tulipe et de lames inférieures.



Mélangeur à ruban MB-1500 CTAI avec double enveloppe pour le chauffage/refroidissement et turbines montées sur le fond. Équipement pour la fabrication d'additifs pour l'alimentation.



Installation de mélange composée d'une chaudière de fusion au sommet, qui déverse le sirop chaud sur le mélangeur à ruban MB-700. Équipement destiné à l'industrie alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES

- » Les mélangeurs horizontaux MB sont conçus et construits de manière très robuste, en utilisant les dernières avancées en matière de technologie mécanique.
- » Ils sont capables de fonctionner en service continu et dans des conditions défavorables. Les forces axiales et radiales générées dans l'arbre de mélange sont contrôlées par la structure et le support de roulement est dimensionné en fonction de l'unité d'entraînement installée.
- » Possibilité d'incorporer de petites doses de liquides en installant des buses de pulvérisation sur le couvercle de l'équipement relié à une pompe de transfert.
- » Ils sont fabriqués en acier inoxydable AISI-304 ou AISI-316L et, sur demande, avec des revêtements spéciaux sur les pales.
- » Finition intérieure polie miroir et extérieure avec différents grains de polissage selon les besoins.

Données techniques

Modèle	Volume (L)*		Puissance** min. (kW)	Vitesse (tr/min)
	Utile	Total		
MB-70	56	70	1,5	100
MB-280	200	280	1,5	56
MB-350	280	350	2,2	56
MB-700	560	700	4	50
MB-1500	1 200	1 500	5,5	38
MB-3000	2 400	3 000	11	30
MB-4575	3 500	4 575	11	26
MB-7000	5 600	7 000	18,5	21
MB-10000	8 300	10 000	22	17
MB-20000	16 700	20 000	30	15

* Tableau de l'équipement standard. En dehors de cette gamme, nous pouvons adapter les capacités du mélangeur aux besoins du client.

** Puissance permettant de travailler avec des produits de faible densité (jusqu'à 0,7 kg/m³). Veuillez nous consulter pour les produits de densité plus élevée.