

I Application

Les mélangeurs de table servent à incorporer des poudres à un produit liquide en circulation. Ils peuvent être utilisés dans de nombreux domaines, depuis la préparation des sirops pharmaceutiques jusqu'à l'incorporation de pectine dans du glucose afin de réaliser des confitures. Une version de chaque modèle associée à un mixeur en ligne permettra d'éviter les grumeaux dans le produit déjà dissous. Les applications les plus habituelles sont dans le secteur laitier, comme la reconstitution ou la standardisation de lait, ou dans l'industrie des boissons qui requiert de préparer des dissolutions de sucre pour réaliser des sirops.

I Principe de fonctionnement

Le mélangeur de table est un appareil compact, qui se compose d'une pompe centrifuge dotée d'un système « Venturi » au niveau de l'aspiration et d'une trémie avec une vanne papillon dans la partie supérieure permettant d'ajouter les éléments solides au liquide qui passe par la pompe. Dans ce mélangeur, l'aspiration et le système Venturi sont disposés horizontalement. En option, il est possible de placer un mixeur en ligne après la pompe centrifuge pour réduire la taille des grumeaux si besoin est.

Grâce au système « Venturi » et à l'aspiration de la pompe, une forte dépression se forme à la base de la trémie. Au moment de l'ouverture de la vanne de la trémie, les éléments solides sont aspirés et sont parfaitement dissous en passant dans le corps de la pompe.

Il est recommandé d'opérer en circuit fermé (« batch ») jusqu'à ce que tous les éléments solides soient incorporés. Pour obtenir une dissolution la plus homogène possible, continuer à opérer en circuit fermé une fois que les éléments solides ont été complètement incorporés.

Dans certains cas, il peut être également utilisé en ligne en fonction de l'élément solide ajouté et de la qualité de dissolution nécessaire.

I Conception et caractéristiques

Appareil très simple et polyvalent pour mélanger rapidement et de façon homogène une multitude d'éléments solides, sans que le mélange ne soit en contact direct avec l'air.

Moteurs électriques IE2 conformes au règlement CE 640/2009.

Conception hygiénique.

Montage facile / démontage avec des raccords CLAMP ISO 2852.

Possibilité de nettoyer et de désinfecter sans qu'il ne faille démonter l'appareil.

Mélange complet du produit en circuit fermé.

Vanne manuelle d'ouverture de la trémie de type papillon.

Variante avec un mixeur en ligne de chaque modèle pour briser les éventuels grumeaux dans le produit final.

Plateau à une hauteur appropriée permettant d'appuyer les sacs d'éléments solides et de faciliter leur déversement sur la trémie.

Tableau de commande en acier inoxydable avec un bouton de marche / arrêt et un disjoncteur.

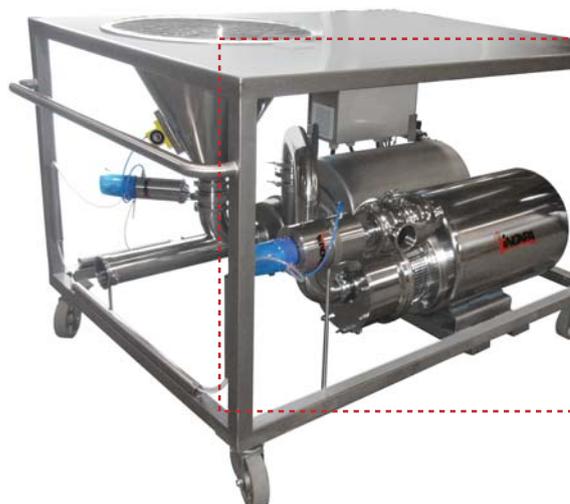
Ensemble de l'équipement monté sur roues : 2 rotatives + 2 fixes avec frein.

Drainage clamp pour la vidange de l'appareil.



I Matériaux

Pièces en contact avec le produit	AISI 316L
Autres pièces métalliques	AISI 304
Joints	EPDM selon FDA
Garniture mécanique	SiC / SiC / EPDM
Finition intérieure et trémie	polissage brillant, Ra ≤ 0.8 µm
Finition structure et base supérieure	polie satinée

**I Options**

Double garniture refroidie.
 Vanne solénoïde pour le circuit de refroidissement de la garniture.
 Joints en FPM ou PTFE.
 Raccords DIN, SMS.
 Vibreur pour la trémie.
 Variateur de fréquence pour la pompe centrifuge.
 Vanne mécanisme pneumatique + capteur de solides au niveau inférieur.
 Capteur de solides au niveau supérieur.
 Tableau de commande pour le vibreur, les sondes de niveau des solides, le variateur de fréquence et la vanne automatique.
 Grille pour la trémie.
 Grille enfoncée.

I Caractéristiques techniques

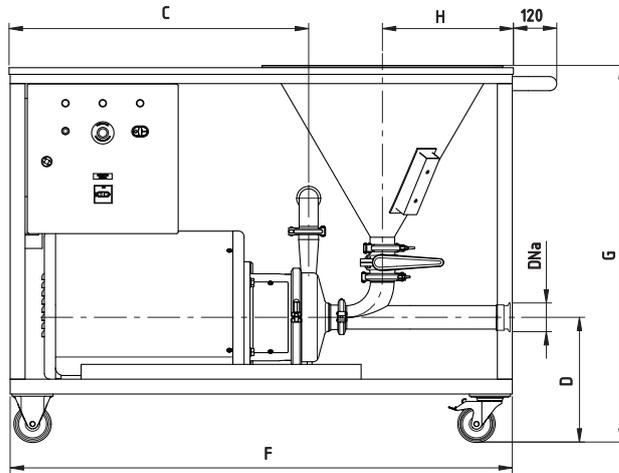
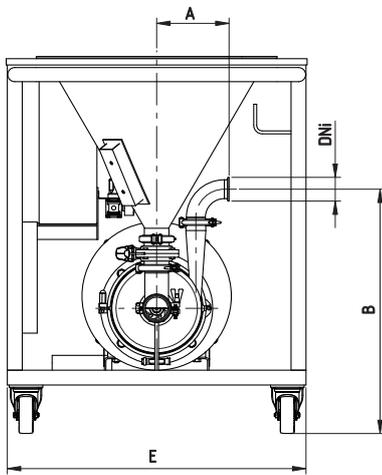
Type	Pompe centrifuge		Mixer en ligne		Débit de travail (m³/h)	Aspiration de poudres* (kg/h)				Capacité de la trémie (L)
	Modèle	Puissance (kW)	Modèle	Puissance (kW)		Sucre jusqu'à 25°brix	Sucre jusqu'à 50°brix	Lait en poudre 20%	Epaississant jusqu'à 400 cP	
MM-1	HCP 50-150	3	-	-	25	1650	1350	950	300	45
MM-1M			ME-4105	4						
MM-2	HCP 50-190	7.5	-	-	40	3700	2400	3300	450	45
MM-2M			ME-4110	7.5						
MM-3	HCP 80-205	18.5	-	-	95	12800	8900	9200	600	75
MM-3M			ME-4125	18.5						

* Résultats obtenus avec de l'eau à 20°C.

La température maximale de travail recommandée doit être inférieure à 65°C.

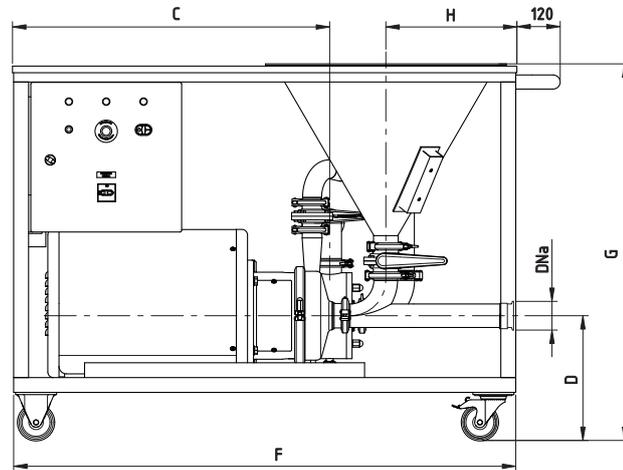
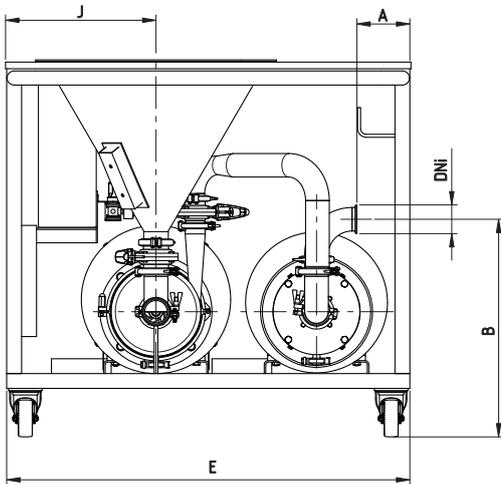


I Dimensions



Type	DNa (*)	DNi (*)	A	B	C	D	E	F	G	H	Poids [kg]
MM-1	2 ½"	2"	161	603	648	320	770	1190	1000	352	130
MM-2	2 ½"	2"	194	660	802	337	800	1345	1017		185
MM-3	4"	3"	240	801	1055	422	950	1780	1228		455

(*) Connexions clamp



Type	DNa (*)	DNi (*)	A	B	C	D	E	F	G	H	J	Poids [kg]
MM-1M	2 ½"	2"	133	564	701	320	1000	1190	1000	352	387	220
MM-2M	2 ½"	2 ½"	137	588	849	337	1080	1345	1017		407	305
MM-3M	4"	3"	176	725	1089	422	1330	1780	1228		455	479

(*) Connexions clamp



INOXPA se réserve le droit de modifier tout matériau ou caractéristique sans préavis.
Photos non contractuelles. Pour obtenir plus d'information, consultez notre site.

www.inoxpa.com

