

PB

Mélangeur produits visqueux



APPLICATION

Les mélangeurs PB sont utilisés pour incorporer des produits solides dans des liquides à haute viscosité et pour mélanger des solides dans des liquides à faible viscosité mais qui, en raison des solides, prennent une viscosité supérieure à celle qu'un mélangeur conventionnel peut traiter.

La pectine, la carboxyméthylcellulose (CMC), les gommés, les concentrés de jus, les boissons et les produits alimentaires visqueux sont quelques-unes des applications les plus fréquentes. Ces produits aux viscosités élevées, pouvant atteindre 15 000 cP, ne peuvent pas être incorporés avec un mélangeur ordinaire.

Pour les produits à haute viscosité et les mélanges complexes, INOXPA standardise ce nouveau modèle de mélangeur.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Contrairement à d'autres modèles de mélangeurs plus courants, ce type de mélangeur incorpore une pompe à vis hélicoïdale installée après le mélangeur, très adaptée aux produits à haute viscosité.

Il se compose également d'un mixeur en ligne avec un système venturi au niveau de l'aspiration et d'une trémie avec une vanne papillon pour l'ajout de solides. Grâce au venturi, une forte dépression est créée à la base de la trémie. Au moment de l'ouverture de la vanne de la trémie, les solides sont aspirés et sont parfaitement dissous en passant dans le corps du mixeur.

CONCEPTION ET CARACTÉRISTIQUES

Équipement compact et polyvalent pour le mélange rapide et homogène d'une grande variété de solides dans des liquides à haute viscosité.

Conception hygiénique.

Garniture mécanique simple.

Montage/démontage facile avec des raccords CLAMP ISO 2852.

Vanne papillon sur la trémie.

Vannes papillon sur le mixeur et la pompe.

Possibilité de nettoyer et de désinfecter sans démontage de l'appareil.

Trémie soudée avec table, ce qui permet d'obtenir une surface complètement lisse.

Tableau électrique en acier inoxydable avec marche/arrêt et protection du moteur.

Ensemble de l'équipement sur roues.

Drainage clamp pour la vidange totale de l'équipement.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Matériaux

Pièces en contact avec le produit	1.4404 (AISI 316L)
Autres pièces métalliques	1.4301 (AISI 304)
Joints	EPDM

Garniture mécanique

Partie rotative	carbure de silicium (SiC)
Partie fixe	carbure de silicium (SiC)
Joints	EPDM

Finitions de surface

Interne	poli miroir Ra ≤ 0,8 µm
Externe	mate

Mélangeur

	PB-60	PB-80
Débit approximatif	15 m ³ /h	25 m ³ /h
Aspiration de solides maximale ¹	2000 kg/h	3000 kg/h
Aspiration de pectine pure ¹	65 kg/h	125 kg/h
Mixeur base	ME-4110	ME-4125
Moteur (3000 rpm)	7,5 kW	18,5 kW
Pompe base	KSF-60	KSF-80
Motoréducteur (300 rpm)	7,5 kW	11 kW
Température maximale	65°C	65°C
Raccords (aspiration/refoulement)	CLAMP	CLAMP
Capacité trémie	70 litres	70 litres
Vanne trémie	papillon CLAMP	papillon CLAMP

1) La quantité de solides aspirés peut varier en fonction de leurs caractéristiques

OPTIONS

Garniture mécanique réfrigérée (Quench).

Joints en FPM.

Raccords DIN, SMS.

Vibrateur pour la trémie.

Vanne automatique + sonde hygiénique solides niveau inférieur.

Vannes papillon automatiques sur le mixeur et la pompe.

Sonde hygiénique solides niveau supérieur.

By-pass pompe.

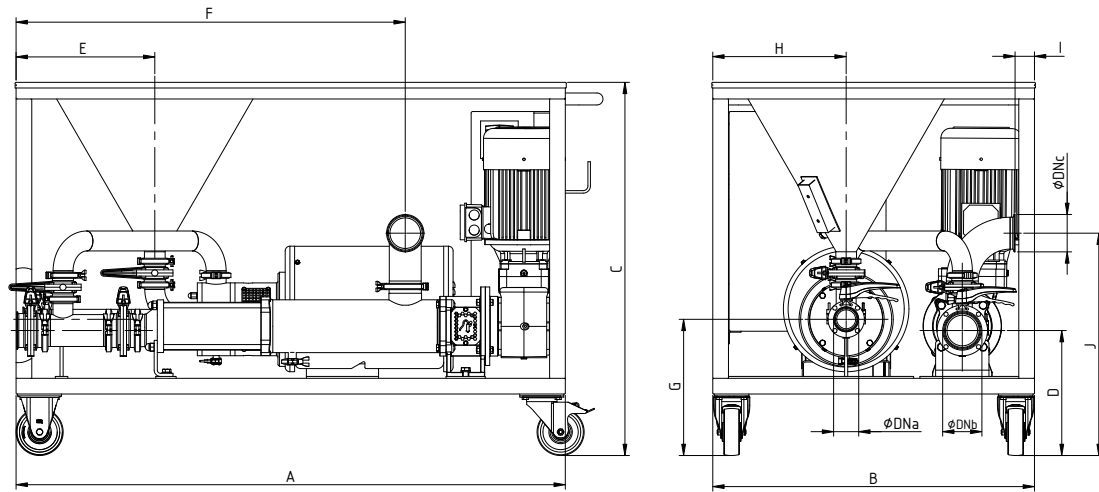
Tableau avec commandes pour le vibrateur, les sondes de niveau de solides et les vannes automatiques.

Grille pour la trémie.

Manovacuumètre.

Pieds anti-vibration

DIMENSIONS



02.150.32.0007

	ØDNa	ØDNb	ØDNc	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
PB - 60	2½"	4"	4"	1750	1025	1189	398	445	1243	434	425	62	708
PB - 80	3"	4"	4"	2150	1075	1263	385	450	1373	460	425	62	709