

I Применение



Блендер V-образного типа осуществляет равномерное смешивание и перемешивание сыпучих компонентов. Данный процесс является широко распространенной производственной операцией в медицинской, фармацевтической, пищевой, химической промышленности, в производстве косметики, моющих средств, красителей, удобрений и пластмасс.

Примерами могут служить фармацевтические продукты, косметические средства, рыбная мука, рафинированная, или белая мука, цельнозерновая мука, панировочные смеси, крупы, семена, крахмалы, зерновой и молотый кофе, какао, шоколад, желатин, молоко в порошке, детские каши, компоненты для приготовления сухих супов и крем-супов, листовые воски, декстрины, энзимы, гранулированные моющие средства, мыло в хлопьях, пигменты и красители, искусственные удобрения, порошковые или гранулированные пластмассы, стекловолокно и т.д.

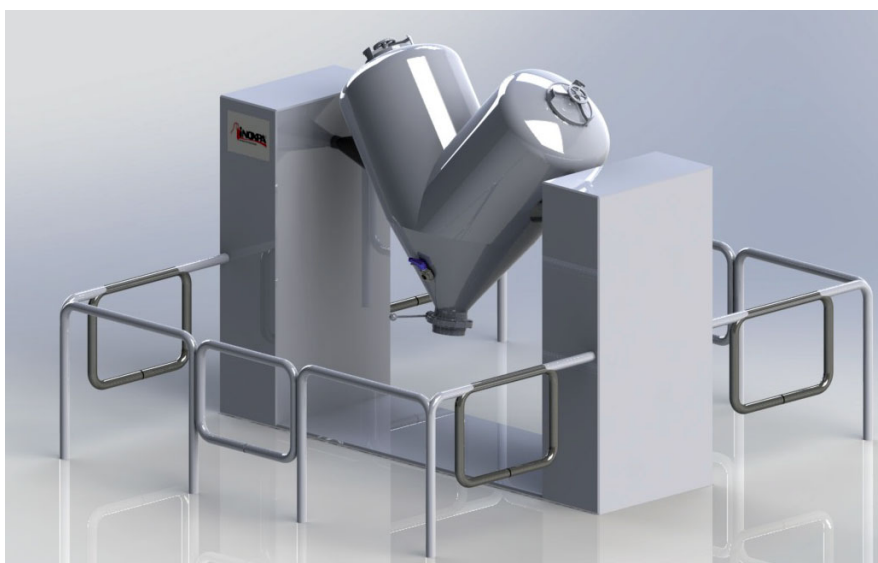
I Принцип действия

Машина состоит из двух цилиндров, соединенных в форме «V» под углом 80°. На оконечности каждого из них имеется люк с ручным открытием, который обеспечивает доступ внутрь. В точке соединения двух цилиндров имеется отверстие для выгрузки, оснащенное дисковым затвором с ручным или автоматическим приводом, для выгрузки продукта. Две станины, расположенные по бокам, служат для размещения привода и подшипниковой опоры корпуса блендера.

Сыпучие компоненты поступают через загрузочное отверстие. Способность смешивания составляет 50%, т. е. при каждом обороте блендера продукт, находящийся в обоих цилиндрах, перемещается в общее отделение, после чего получившаяся смесь возвращается обратно в цилиндры, и так далее. Скорость не является высокой, благодаря чему блендер подходит для продуктов, которые необходимо поддерживать в холодном состоянии.

Выгрузка смеси осуществляется через дисковый затвор с ручным или автоматическим приводом.

Машина оснащена защитным ограждением с электрической системой безопасности, во избежание доступа в рабочую зону во время функционирования. В случае доступа в огражденную зону функционирование прекращается для обеспечения безопасности.



I Конструкция и характеристики

Серия включает 10 моделей общей вместимостью от 50 до 4200 л; полезная вместимость составляет 50% от общей.

Время смешивания составляет от 3 до 15 минут в зависимости от рецептуры.

Обеспечивает быстрое и точное смешивание. Оптимально подходит для деликатных смесей.

Отверстия герметично закрываются во избежание загрязнений и утечек в процессе работы.

Специальная конструкция внутреннего пространства позволяет избежать образования «мертвых зон», облегчая выгрузку под воздействием силы тяжести.

Оснащен защитным ограждением с электрической системой безопасности, в соответствии с нормами ЕС по безопасности.

Данное оборудование изготавливается из нержавеющей стали AISI 316 (EN 14404) для всех деталей, контактирующих с продуктом, и из AISI 304 (EN 14301) для станин и прочих элементов. Обработка внутренних поверхностей: полировка.

Простая мойка, как ручная, так и автоматическая посредством CIP-системы, благодаря полировке поверхностей и отсутствию углов.

Оборудование обеспечивает повышение эффективности производства, что обусловлено высокой производительностью, хорошим качеством получаемой смеси и низким уровнем затрат на энергию и обслуживание.

По запросу клиента системы загрузки и выгрузки могут быть автоматизированы с использованием дисковых затворов с пневматической системой дозирования.

В отличие от двухконусных блендеров, данное оборудование разработано для смешивания порошков с примерно одинаковой плотностью, с загрузкой, составляющей 50% от общей вместимости, тогда как двухконусный блендер имеет загрузку в 65%, для смешивания гранулированных продуктов с порошком либо продуктов с высокой и различной плотностью.



Отверстие для вакуумной загрузки



Отверстие для вакуумной выгрузки



I Материалы

Детали, контактирующие с продуктом	AISI 316 (EN 14404)
Станины и прочие металлические детали	AISI 304 (EN 14301)
Обработка внутренних поверхностей	полировка
Обработка внешних поверхностей	полировка

I Опции

В состав оборудования может быть включена система распыления жидкостей, для их пульверизации на протяжении процесса перемешивания. Инжектор подключается посредством вращающейся системы к распыляющим головкам. Подача жидкости в него осуществляется под давлением через резервуар добавок или через дозирующий насос.

Положения автоматической остановки: используется для загрузки, выгрузки и взятия образцов. Перед остановкой в одном из трех вышеуказанных положений осуществляется цикл, который снижает скорость блендера, для обеспечения его торможения и точной остановки.

Также может использоваться автоматическая система загрузки для подачи сыпучих компонентов внутрь корпуса блендера посредством системы вакуумного всасывания с самоочищающимся рукавным фильтром. Не осуществляются выбросы пыли в окружающую среду.

В состав оборудования можно включить полную моноблочную вакуумную установку с водокольцевым насосом.

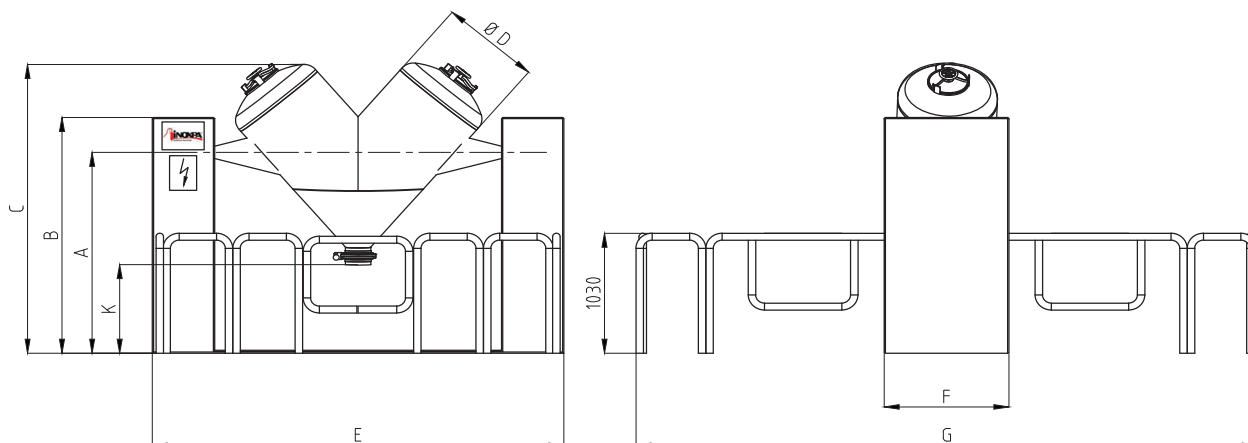
Блендер может быть оснащен автоматической системой выгрузки посредством вакуумного транспорта. Включает бункер приемки всасываемого продукта с автоматическим самоочищающимся рукавным фильтром. А также систему управления и контроля машины.

Загрузка и/или выгрузка могут осуществляться посредством подключения герметичного выдвигного гофрированного элемента с пневматическим приводом. Эта система может сочетаться с загрузкой или выгрузкой посредством вакуума.



Выгрузка смешанного продукта

I Общие размеры

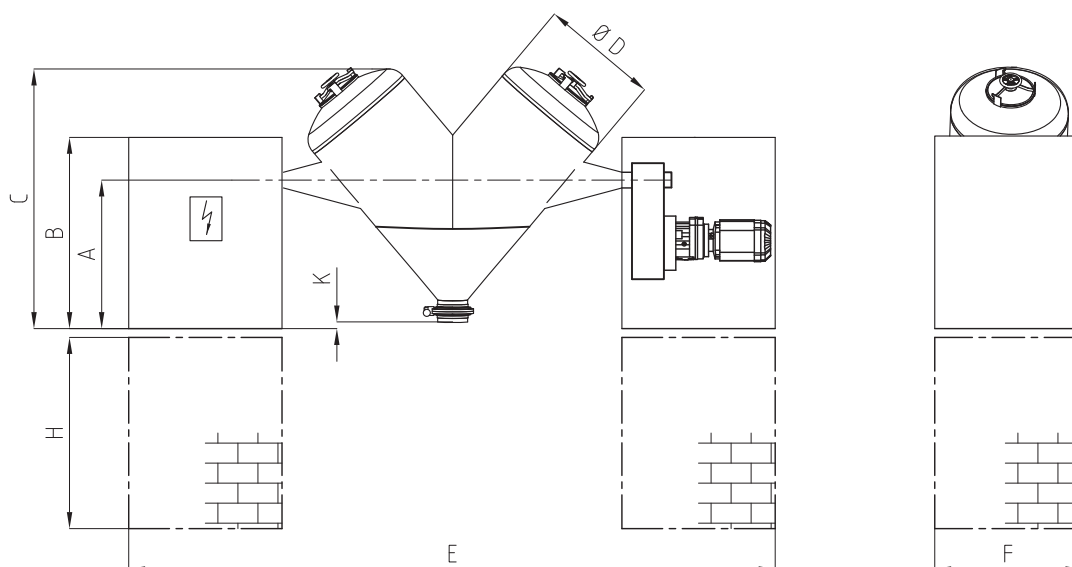


Блендер	Объём л	Полезный объём л	A	B	C	ØD	E	F	G	K	кВт	Вес кг
MV50	50	25	1040	1400	2210	300	1950	500	2500	600	1	450
MV100	100	50	1040	1400	2210	375	2100	500	2500	600	1	800
MV250	250	125	1075	1500	2260	500	3040	750	2750	650	1.5	995
MV400	400	200	1075	1550	2360	590	3210	900	3300	650	3	1050
MV600	600	300	1075	1550	2480	675	3480	1000	3400	650	4	1158
MV1000	1000	500	1500	2000	2600	800	3700	1000	4000	760	5.5	1320



Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Фотографии носят иллюстративный характер. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте. www.inoxpa.com

I Общие размеры



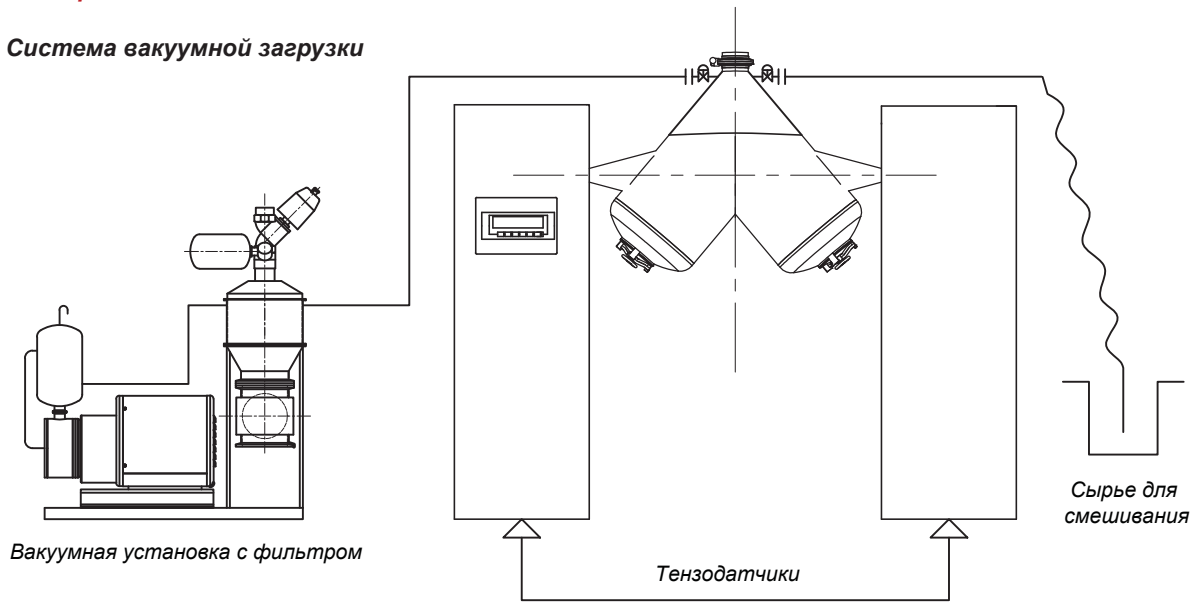
Блендер	Объём л	Полезный объём л	A	B	C	ØD	E	F	H	K	кВт	Вес кг
MV1400	1400	700	1540	1800	2400	850	3800	1000	по запросу	0	7.5	1450
MV200	2000	1000	1540	2100	2800	1000	3900	1000		0	11	1880
MV3300	3300	1650	1560	2400	3200	1150	4200	1000		0	15	2100
MV4200	4200	2100	1560	2500	3400	1250	4500	1000		0	18.5	2500



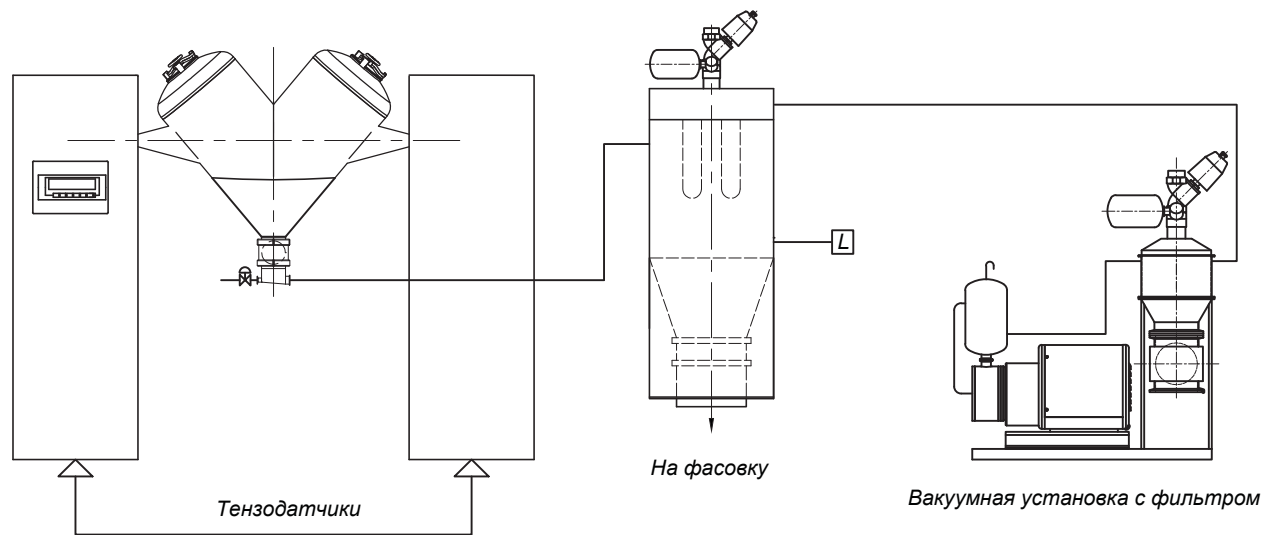
Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Фотографии носят иллюстративный характер. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте. www.inoxpa.com

I Опции

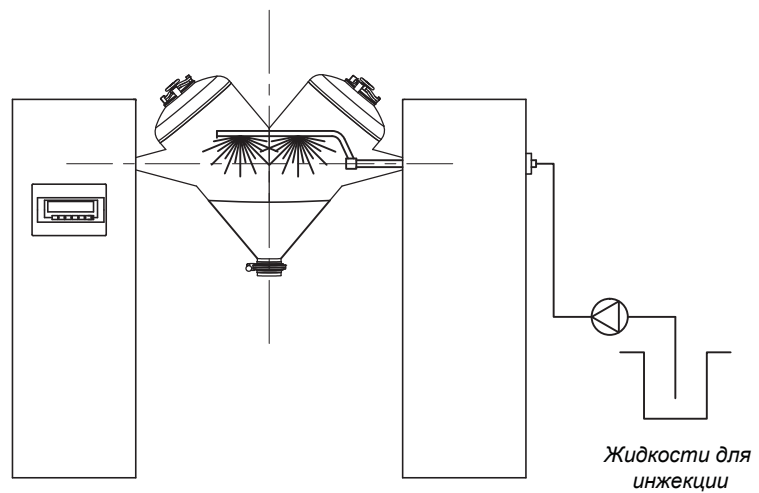
Система вакуумной загрузки



Система вакуумной выгрузки

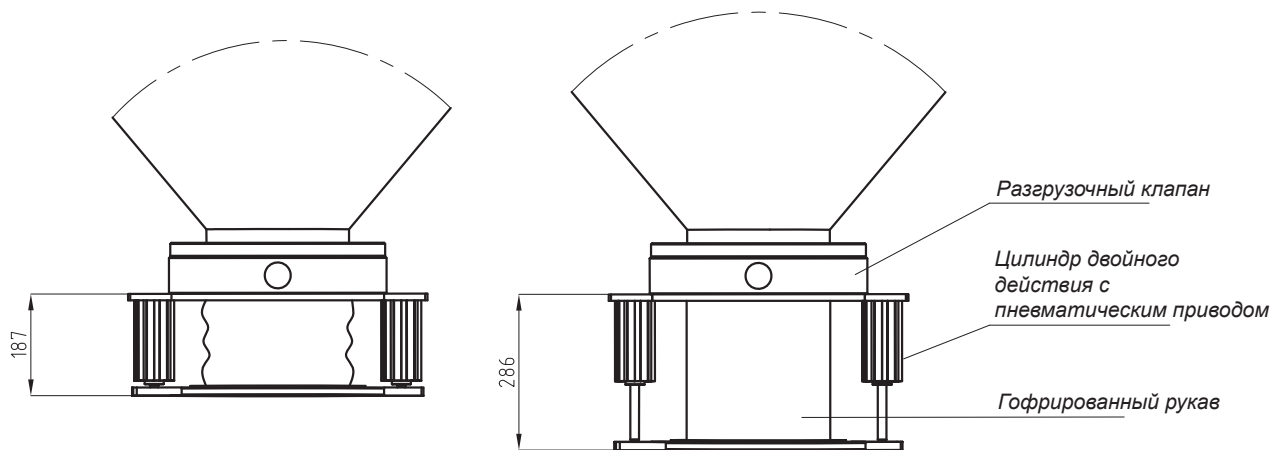


Система инъекции жидкости



I Опции

Система загрузки и/или выгрузки под воздействием силы тяжести с герметичным выдвижным гофрированным элементом



Система в режиме ожидания

Режим загрузки/выгрузки

Блендер		Ø Клапан	Рукав	Рабочее давление
Двухконусный	V-образный			
MBC160	MV50	DN-125	Perlon	4 – 6 bar
	MV100			
MBC650	MV250	DN-200	Perlon	4 – 6 bar
MBC950	MV400			
	MV600			
MBC1600	MV1000	DN-250	Perlon	4 – 6 bar
MBC3000	MV1400			
MBC4200	MV2000			
	MV3300			
	MV4200			



Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Фотографии носят иллюстративный характер. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте.

www.inoxpa.com