

Principe de fonctionnement

Le corps principal du mélangeur est constitué de deux sections en forme de cône soudées à leurs bases à une section cylindrique centrale. L'axe de rotation est perpendiculaire à l'axe du cône et traverse la section cylindrique. Le moteur d'entraînement est situé sur l'un des deux supports latéraux qui maintiennent le corps du mélangeur.

Matériaux de fabrication et finition:

- Les parties en contact avec le produit sont en AISI 316L, avec finition en poli miroir $Ra < 0.6\mu m$.
- Les parties non en contact avec le produit sont en AISI 304L, avec finition en poli satin $Ra < 0.8\mu m$.

Options:

- Vanne papillon de vidange de la cuve de mélange avec commande pneumatique.
- Imprimante permettant l'enregistrement de certains paramètres de mélange.
- Système de chargement et de déchargement sous vide
- Système de lavage automatique CIP (Cleaning in place)
- Plateforme et escalier pour les mélangeurs grandes volumes

MELANGEUR DOUBLE “ CONES - MIX-STB



Application

Le mélangeur à double cône est utilisé pour produire un mélange solide-solide homogène. Le mélange est une étape de processus courante dans la fabrication de produits pour des industries telles que la santé, l'alimentation, la chimie, les cosmétiques, les détergents, les engrais et les plastiques.

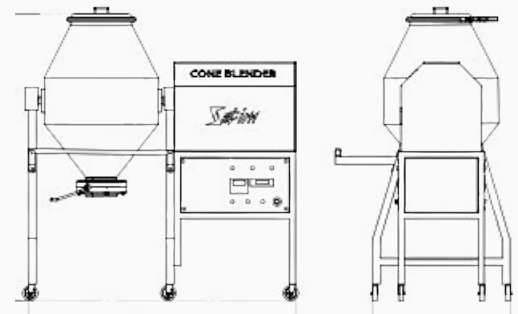


Caractéristiques principales

- La cuve de mélange ne présente pas de points d'accumulation des poudres. Elle est pourvue de d'un trou d'homme d'inspection et d'une vanne papillon de déchargement.
- Le nettoyage est simple et rapide.
- La motorisation est reliée directement à l'arbre de rotation, ce qui évite donc l'utilisation de courroies ou de chaînes de distribution, et qui réduit beaucoup les opérations d'entretien et le bruit de la machine.
- La motorisation, ainsi que toutes les autres parties (moteur, panneau de commande électrique et les options éventuelles) sont logées à l'intérieur des pieds de support, réalisés en plaque autoportante d'épaisseur moyenne, pliée à la presse, avec les bords arrondis.
- La machine est pourvue d'une structure de protection de la zone de travail selon les normes "CE". Le périmètre est en tubulaire inox. Un portail à charnières permet l'accès au déchargement de la cuve de mélange. Sur ce portail est placé un micro interrupteur de sécurité qui ne permet pas le fonctionnement de la machine quand le portail est ouvert.
- Gestion automatique à travers PLC, panneau opérateur à écran tactile et Imprimante de panneau. Cette version permet de mémoriser un certain nombre de recettes de mélange.
- PLC et écran tactile de marque SIEMENS, composants électriques de marque Schneider ou équivalent.
- Variateur pour le réglage de la vitesse de mélange, affichage du nombre des tours et les paramètres du temps de mélange et les informations du batch.

Caractéristiques des Mélangeurs Bi-Cones

Modèle	STB-100	STB-200	STB-300	STB-500	STB-1000	STB-1500
Volume (L)	100	200	300	500	1000	1500
Coeff de charge	30 à 40%					
Puissance (kw)	1.1	1.1	1.5	2.2	4	5.5
Vitesse (rpm)	27	27	27	23	20	20
Dim. Approx. (mm)	1850x660x1500	2100x600x1675	2300x630x1800	2650x1040x2250	3100x1250x2500	3900x1450x3100
pois (kg)	230	290	400	550	860	1040



Documentation

Tous les équipements peuvent être fournis avec une documentation de validation complète (FS/DS, FAT, SAT, IQ/OQ) et des certificats d'usine 3.1 selon EN10204 si nécessaire.



+216 70 001 688
+216 98 525 001



19 Rue El-Messaoudi
Choutrana III La Soukra , Ariana



contact@setim.tn
www.setim.tn