



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.

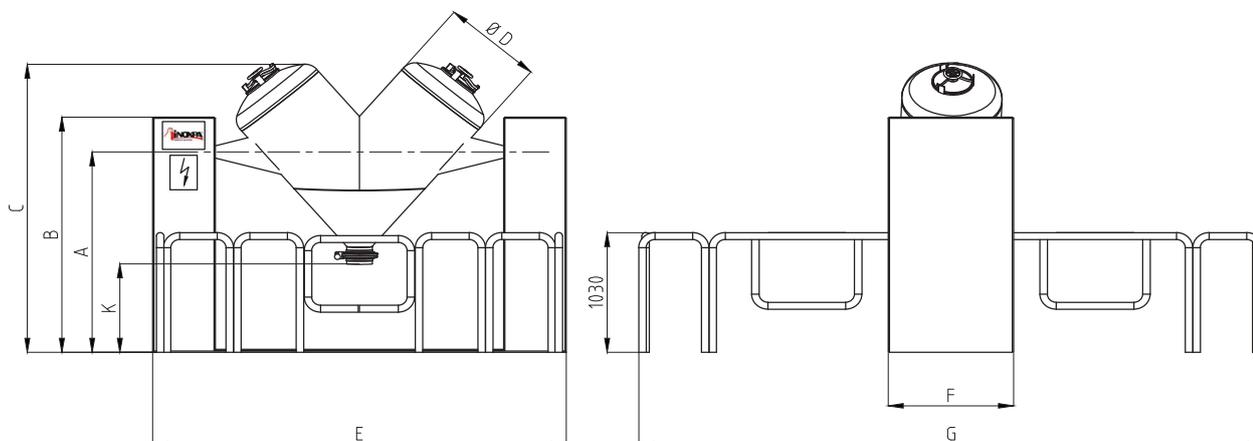
Блендер может быть оснащен автоматической системой выгрузки посредством вакуумного транспорта. Включает бункер приемки всасываемого продукта с автоматическим самоочищающимся рукавным фильтром. А также систему управления и контроля машины.

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

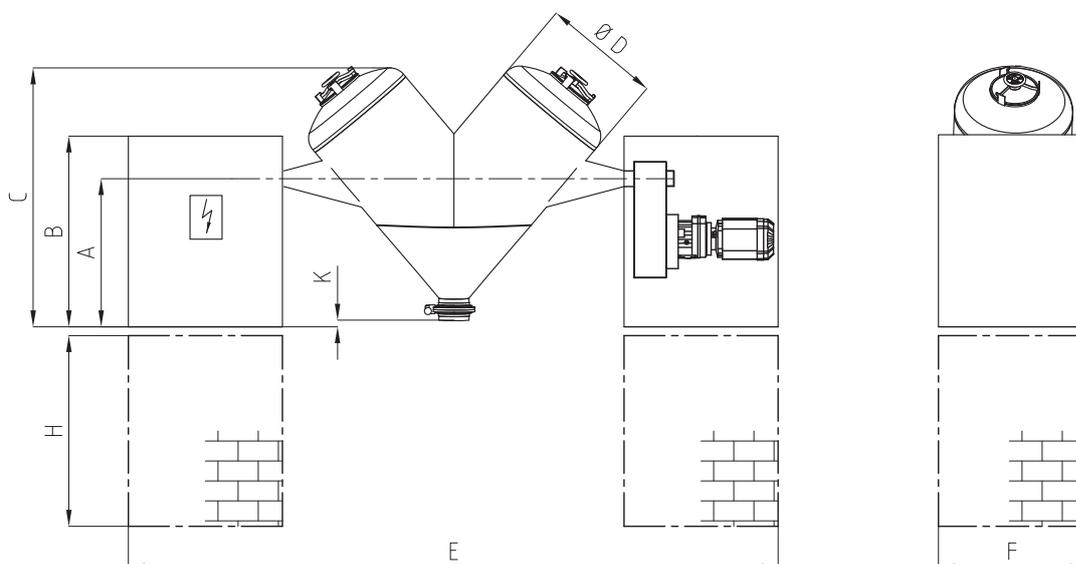


| Блендер | Объём л | Полезный объём л | A | B | C | ØD | E | F | G | K | кВт | Вес кг |
|---------|---------|------------------|------|------|------|-----|------|------|------|-----|-----|--------|
| MV50 | 50 | 25 | 1040 | 1400 | 2210 | 300 | 1950 | 500 | 2500 | 600 | 1 | 450 |
| MV100 | 100 | 50 | 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



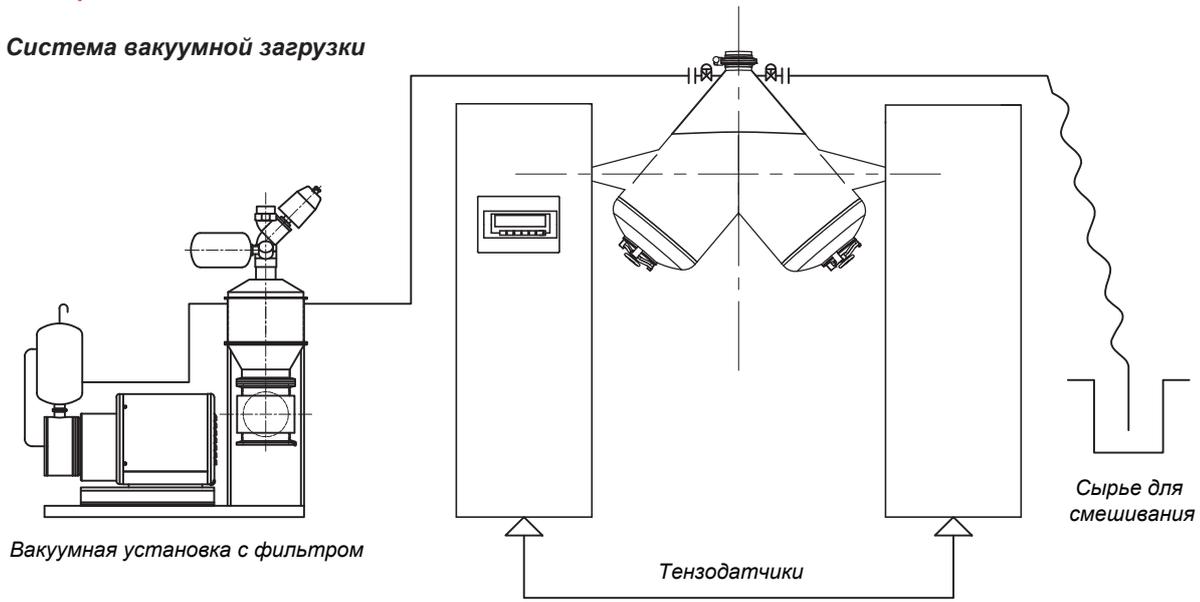
| Блендер | Объём л | Полезный объём л | A | B | C | ØD | E | F | H | K | кВт | Вес кг |
|---------|---------|------------------|------|------|------|------|------|------|------------|---|------|--------|
| MV1400 | 1400 | 700 | 1540 | 1800 | 2400 | 850 | 3800 | 1000 | по запросу | 0 | 7.5 | 1450 |
| 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 |



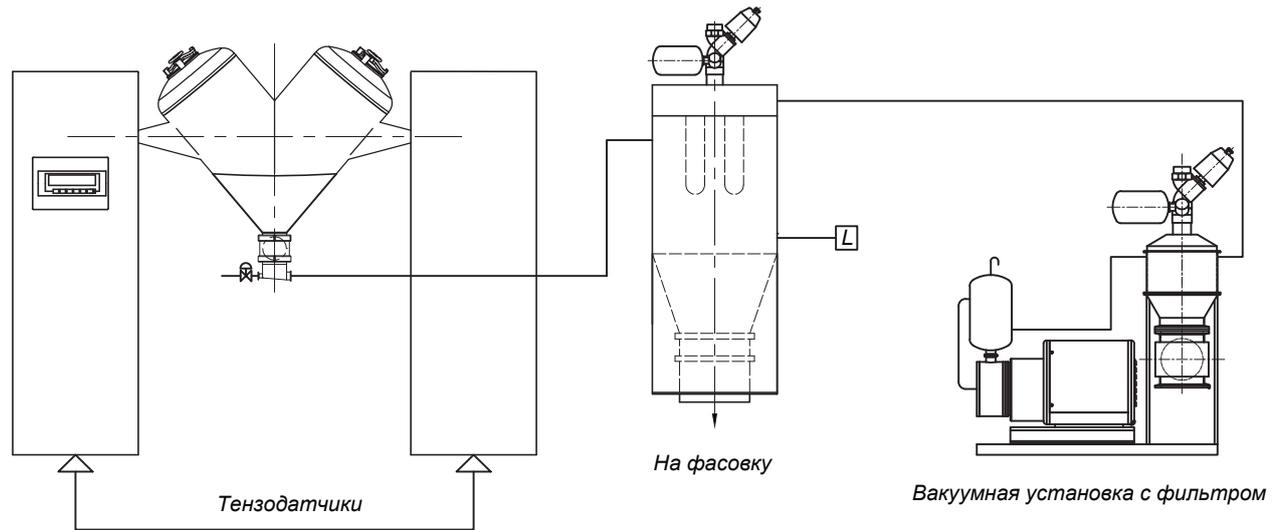
Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Фотографии носят иллюстративный характер. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте. www.inoxpa.com

I Опции

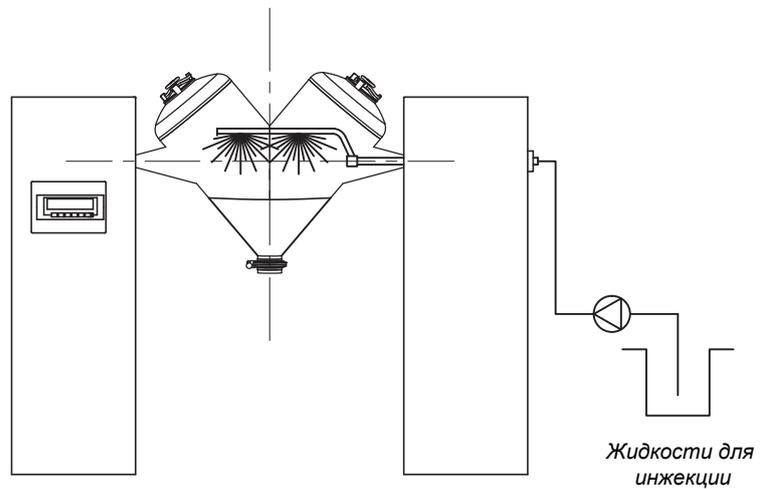
Система вакуумной загрузки



Система вакуумной выгрузки

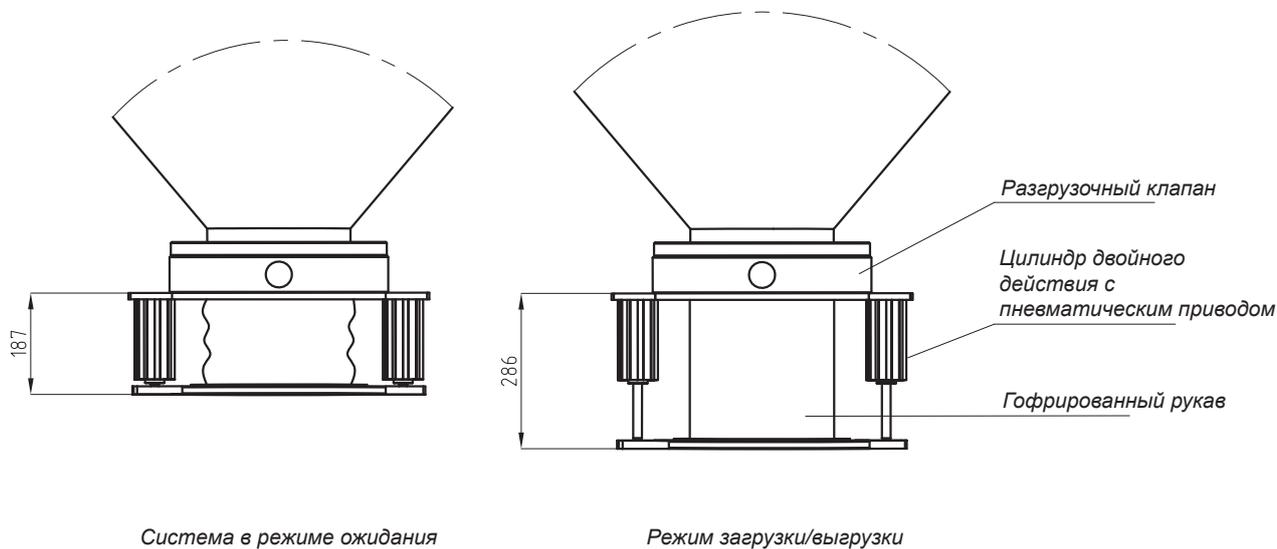


Система инъекции жидкости



I Опции

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



| 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