



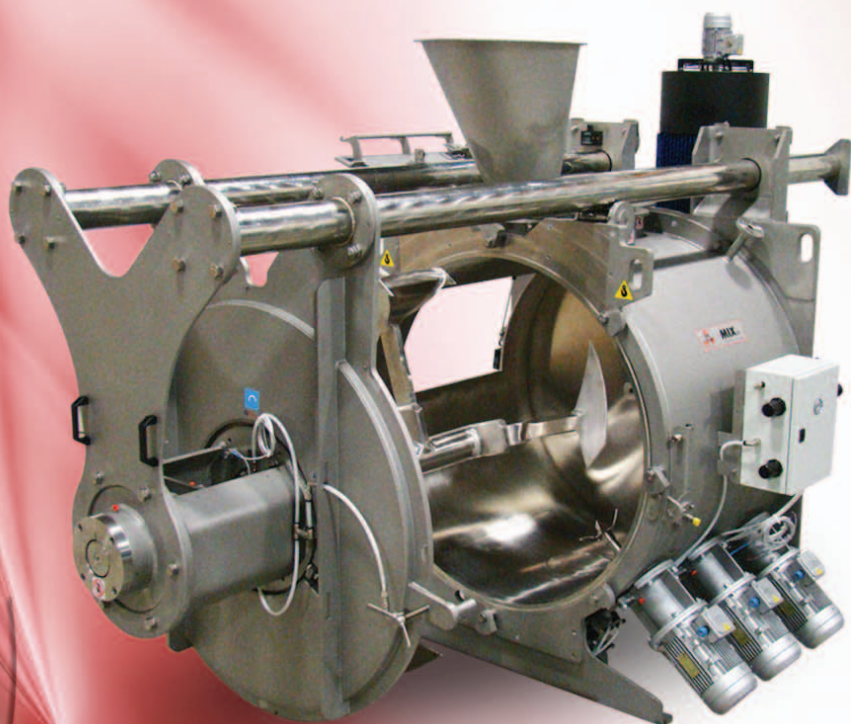
MIX S.r.l.

MIXING SYSTEMS AND
COMPONENTS FOR PLANTS

www.mixitaly.com

Отделение Смешивания

Промышленные Смесители



В НАЛИЧИИ ГАММА АТЕХ

Качество и ИННОВАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ И РЕШЕНИЯ МИКС

МІХ проектирует и производит Смесители, Выдерживатели, Грануляторы, Сушилки, Нагреватели, Охладители, Реакторы, Стерилизаторы с объемной вместимости от 2 и до 30 литров для лабораторных машин, от 75 до 13 000 литров для промышленных, по заявке, более 50 000 для порционных процессов или в непрерывном режиме с использованием различных литров в пакете или непрерывных процессов с использованием различных лопаток (лемех, Міх-лопасть, четырёхполостные ленты) и дополнительные компоненты.

Конструкционный материал: нержавеющая сталь AISI 304 (L) - AISI 316 (L) - AISI 316 (Ti), углеродистая сталь, износостойчивая сталь.

Области применения: Пищевая, Химическая - Косметическая, Строительная, Экологическая, Промышленная, Лабораторная - Испытательная, Кормовая.

Продукция соответствует Европейской директиве 2006/42/ЕС и по запросу, директивы 2014/34/ЕС (ранее 94/9/ЕС) и 97/23/ЕС (ATEX и PED).



СМЕШИВАТЬ С ПРАВИЛЬНЫМ ПАРТНЕРОМ

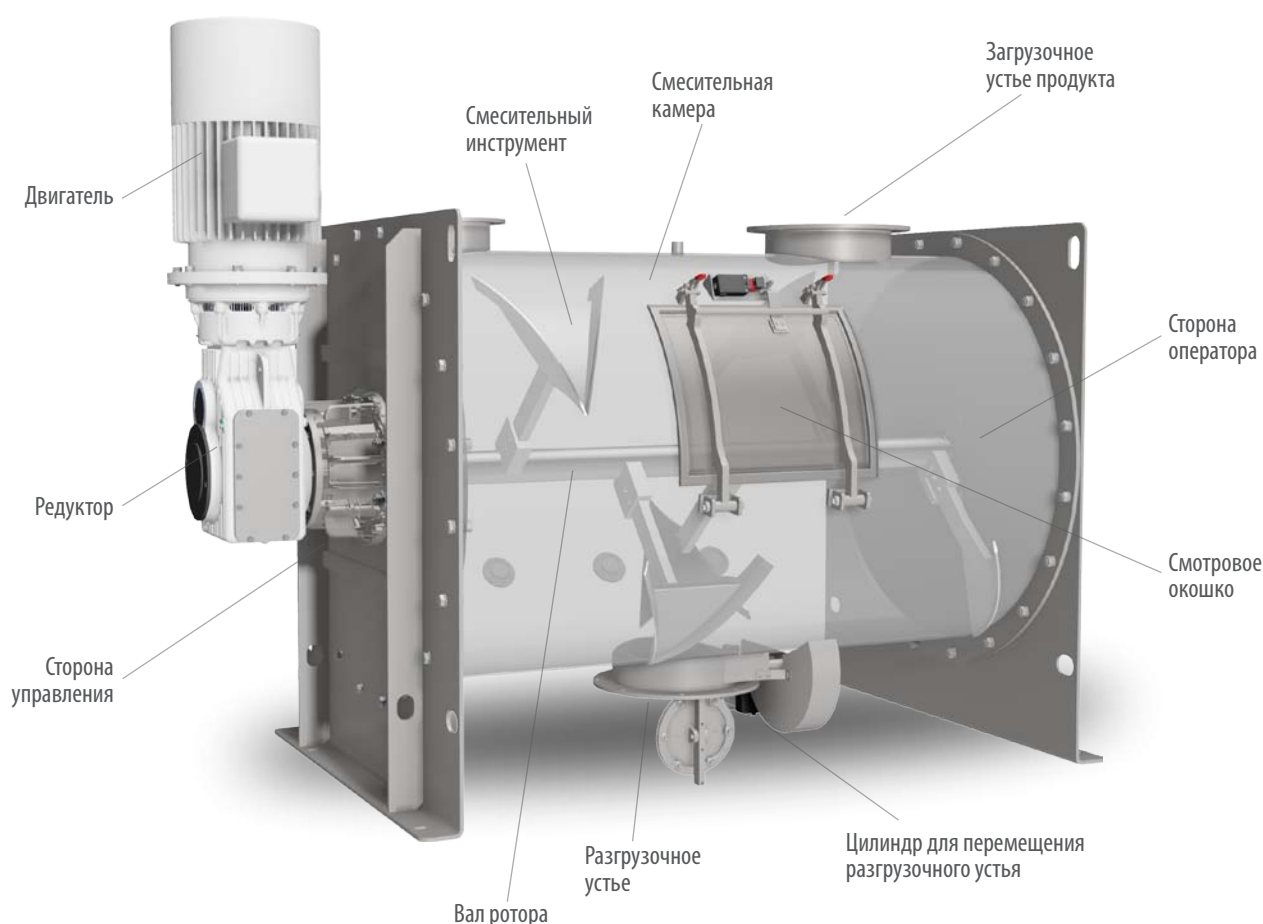
Клиент, приобретающий продукцию МІХ, приобретает Технологию, Опыт, Сервис, Обслуживание, а также решения, защищённые Промышленными Патентами с неоспоримыми преимуществами как в Техническом плане, так и в Экономическом и в плане Престижа. Міх - это креативность Проекта

Функциональность

Миксер предназначен для смешивания /гомогенизации различных порошков, гранул, волокна и пасты, с возможным добавлением жидкости, оптимизируя однородность полученной смеси, обеспечивая контроль над процессом и повторяемость результата. Кроме того: Выдерживатель поддерживает однородность/текучесть смеси, избегая процесса разъединения; Гранулятор производит гранулы из порошкового материала, при добавлении необходимого количества жидкости, Нагреватель / Охладитель контролирует температуру смеси; Сушилка высушивает влажный материал (порошок или пасту); Реактор обеспечивает и контролирует химические и физические реакции между продуктами; Стерилизатор стерилизует с помощью высокой температуры и давления смеси.

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПРОЕКТ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ПРОЦЕССА

Необходимость получить работу с высокой однородности смеси, высокого качества и неизменности, в состоянии удовлетворить различные запросы рынка, как для общеизвестных продуктов, так и для инновационных, вдохновило специалистов компании MIX на проектирование гаммы машины различного назначения, отвечая специальным требованиям отдельного процесса.



ПРИНЦИП МЕХАНИЧЕСКОГО ОБЪЁМНОГО РАЗЖИЖЕНИЯ

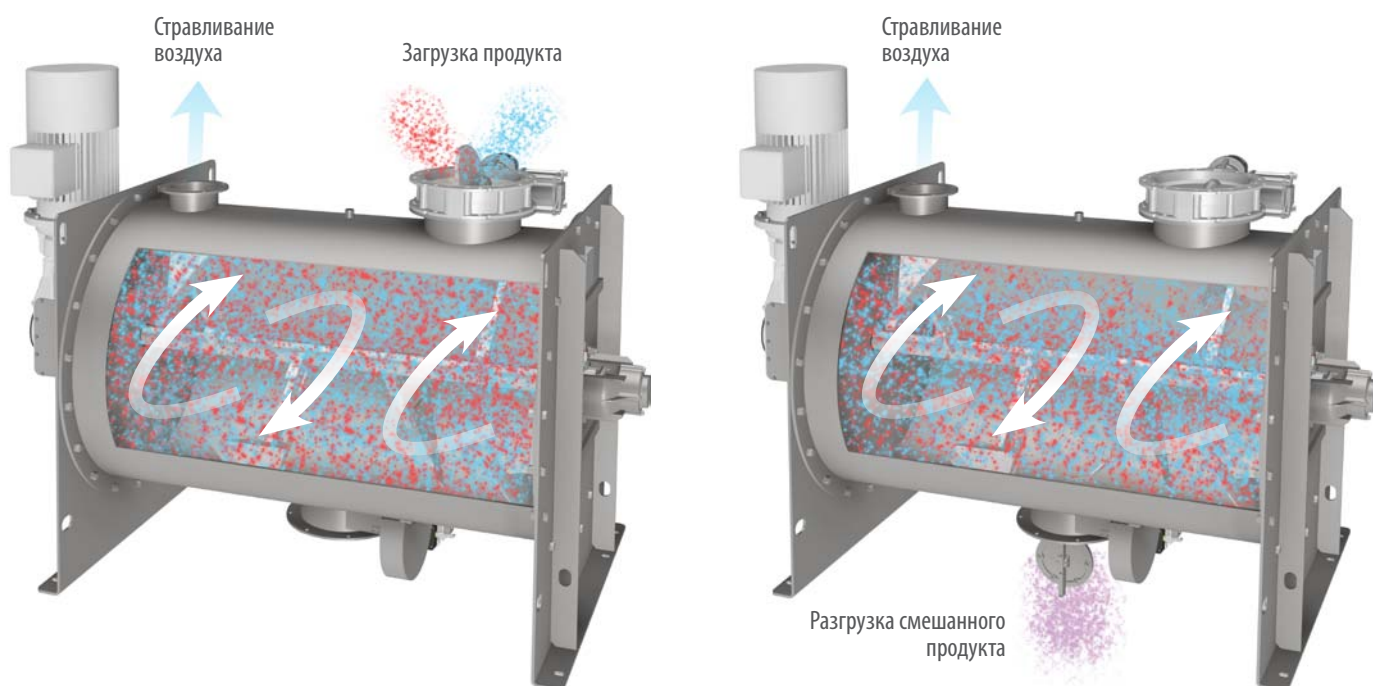
Горизонтальный лопастной смеситель работает по принципу центробежного «Вихревого Трёхмерного Механического Разжижения» продуктов. Это делается с использованием смесительных инструментов в форме Лемеха, которые вызывают высокую турбулентность и, как результат, быстрое и точное проникновение/гомогенизацию различных компонентов при перемешивании (независимо от их физических характеристик), избегая опасных остановок при заедании продукта.

Процессы Смешивания

ПОРЦИОННЫЙ

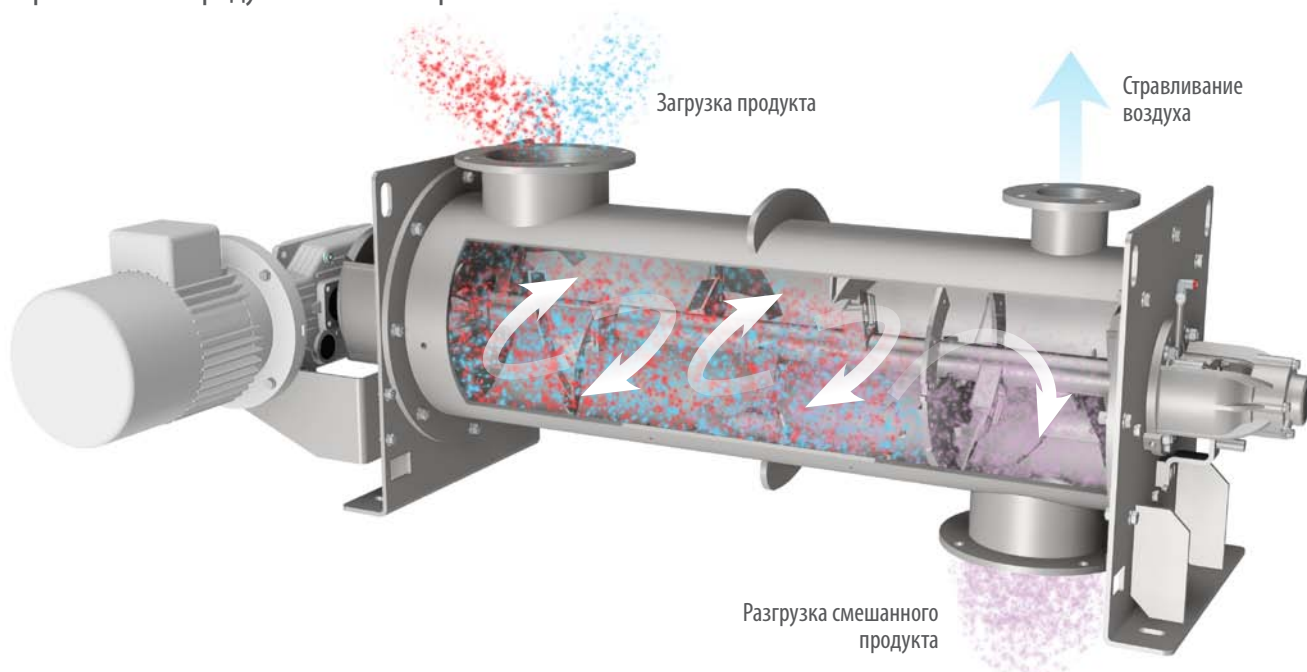
Порционный процесс, то есть не постоянный, упрощённая схема производственного процесса состоит в следующем:

- устье дегазации постоянно открыто со стравливанием воздуха в фильтр, обычно при небольшом пониженном давлении;
- загрузка продукта через устье подачи от блока питания, с закрытым устьем разгрузки;
- смешивание, с зарытым разгрузочным устьем, загрузочное устье закрыто или открыто ограничено, при условии что подключена к закрытому бункеру подачи;
- выгрузка продукта смешивается при открытии разгрузочного устья;



НЕПРЕРЫВНАЯ

«Непрерывный» процесс. Машина может быть схематизирована как открытая система: производственная последовательность заключается в потоке изделия, который смешивается и выходит из разгрузочного устья; оба устья постоянно открыты. Однако следует отметить, что качество готового продукта зависит от времени пребывания в камере и объёма продукта на этапе обработки.



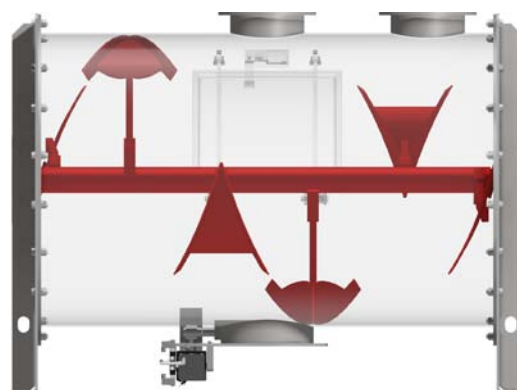
Смесительные инструменты

Вал ротора в комплекте с лопатками может быть цельным с помощью сварки, с радиальным креплением на двух концах и с аксиальным креплением только со стороны управления, или лопатки с помощью болтового крепления крепятся к валу ротора с помощью специальных винтов с защитой от самовинчивания. Вал ротора имеет подходящую структуру в зависимости от обрабатываемого продукта и предусмотренного процесса. Особая форма лопаток выполнена для смешивания, гомогенизации, гранулирования, требуемой вентиляции, в зависимости от смешиваемого продукта.

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ПРОЦЕССА И ПРОДУКТА ПРЕДУСМОТЕРНЫ СЛЕДУЮЩИЕ СМЕСИТЕЛЬНЫЕ ЛОПАТКИ:

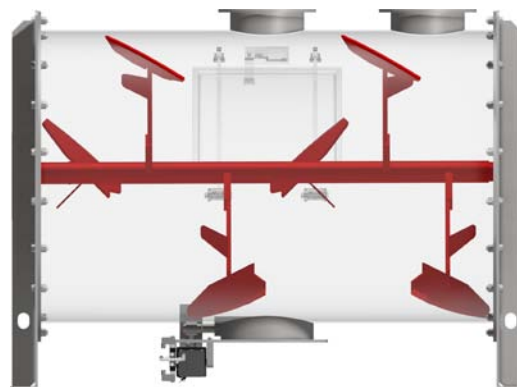
ЛЕМЕХ

Выполнены главным образом из двух зеркальных граней в форме лемеха, расстояние между двумя гранями закрывается панелью особого профиля, чтобы предупредить вклинение продукта. Это инструмент, который работает по принципу механического разжижения (вихревая центрифуга продукции), достигает высокого качества смешивания в кратчайшее время.



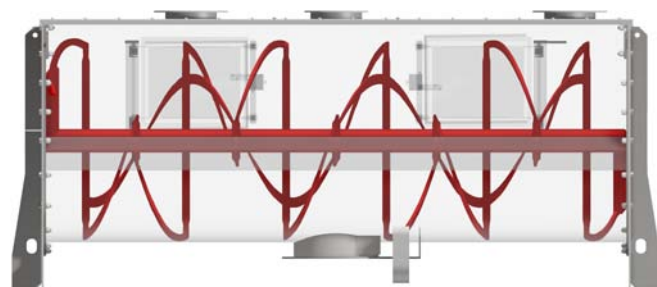
ЛОПАСТИ «PALAMIX»

Требуют повышенного времени смешивания, чем лемехообразные лопасти, но их легче очищать и часто они используются для пасты или влажного и липкого материала.



ВИНТЫ (ЛЕНТА)

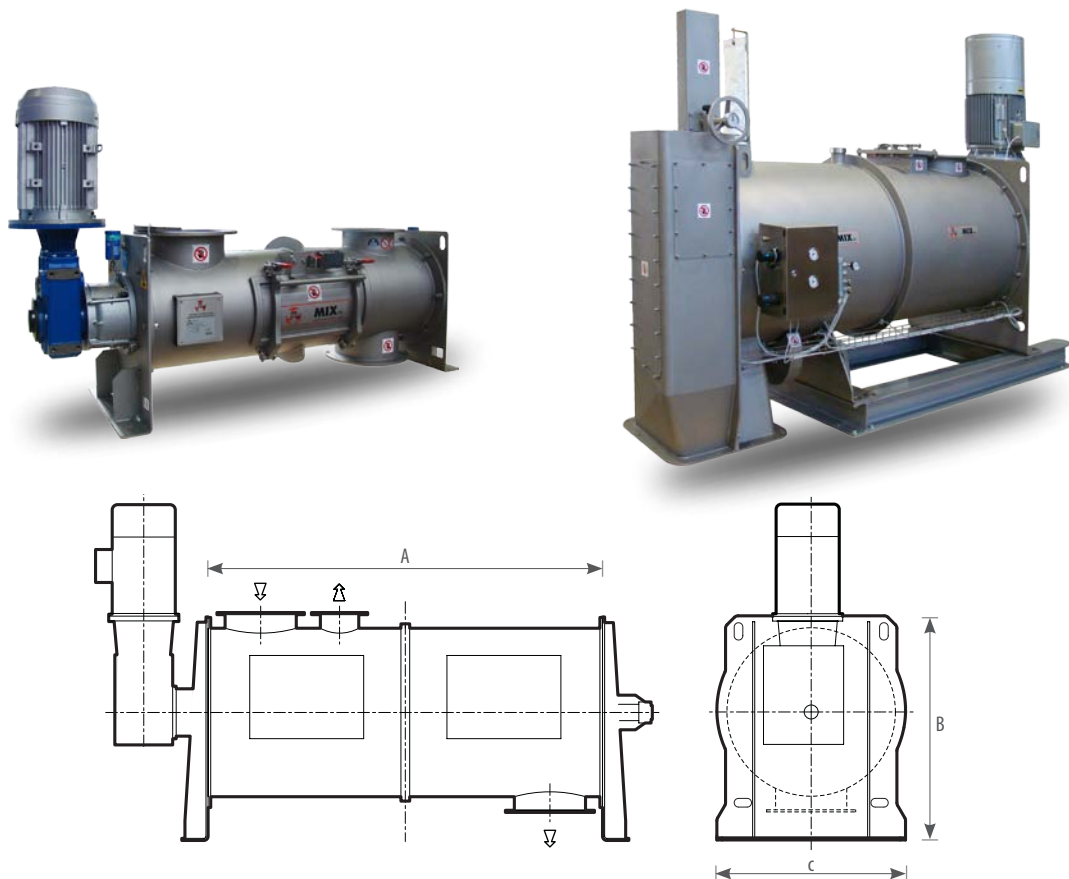
Квадратная лента с винтами для аккуратного и не интенсивного смешивания или чтобы в смешанном продукте не образовывались комки. Также используется для гомогенизации в единой партии несколько упаковок, полученных интенсивными смесителями с лемехами или с лопастями «palamix».



Технические Паспорта

N-MXA A-MXA Смеситель с лемехом непрерывный

N-MXH A-MXH Смеситель «PalaMix» Непрерывный

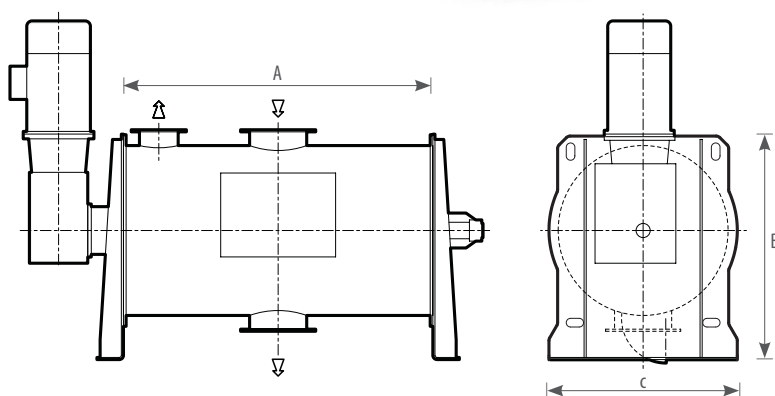
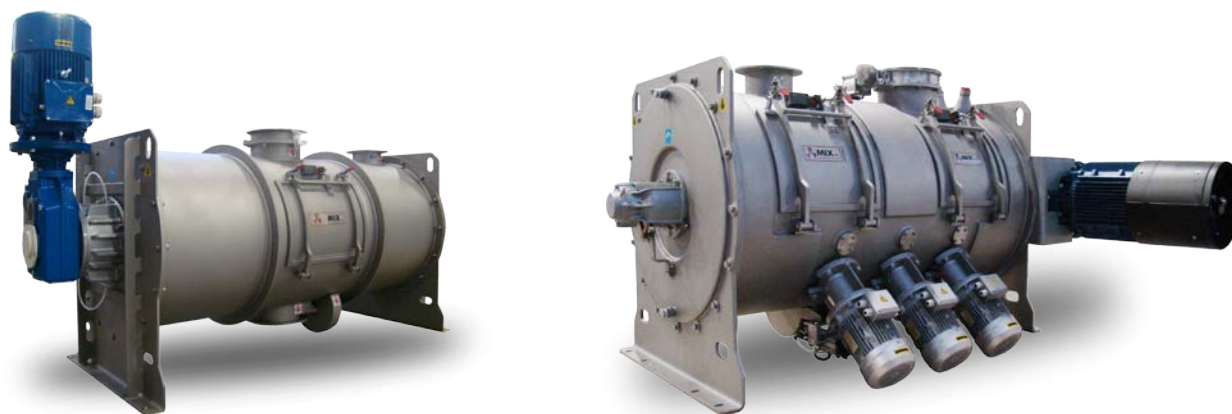


СТД.	ATEX	ТИП	ЗАГРУЗОЧНАЯ СПОСОБНОСТЬ В ЛИТРАХ		A	B	C
			Минимальная	Максимальная			
N-	A-	MX.0075	25	40	750	580	510
N-	A-	MX.0150	50	80	1250	580	510
N-	A-	MX.0300	100	160	1750	665	590
N-	A-	MX.0420	160	240	1500	845	770
N-	A-	MX.0600	210	320	2000	845	770
N-	A-	MX.0850	300	450	1750	1015	930
N-	A-	MX.1200	420	640	2500	1015	930
N-	A-	MX.1700	540	820	2250	1200	1090
N-	A-	MX.2400	840	1280	3500	1200	1090
N-	A-	MX.3400	1070	1620	2500	1530	1450
N-	A-	MX.4800	1500	2260	3500	1530	1450
N-	A-	MX.7000	2340	3530	3500	1850	1780
N-	A-	MX.9500	3360	5100	3500	2210	2100
N-	A-	MX.H130	4300	6500	4500	2210	2100
N-	A-	MX.H160	5300	8000	5500	2210	2100
N-	A-	MX.H200	6700	10200	6000	2350	2300
N-	A-	MX.H260	8500	13000	6600	2500	2460
N-	A-	MX.H320	10500	16000	7000	2650	2620
N-	A-	MX.H400	13500	20500	7000	2980	2940

По требованию в наличие комплектация машины с несколькими загрузочными устьями продукта.

N-MXC A-MXC Порционный смеситель с Лемехом

N-MXK A-MXK Порционный смеситель «PalaMix»

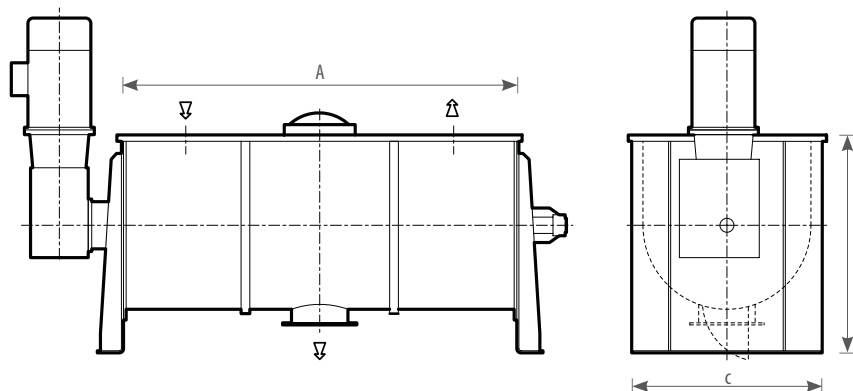


СТД.	ATEX	ТИП	ЗАГРУЗОЧНАЯ СПОСОБНОСТЬ В ЛИТРАХ		A	B	C
			Минимальная	Максимальная			
N-	A-	MX.0075	10	65	750	710	510
N-	A-	MX.0150	20	125	1000	790	590
N-	A-	MX.0300	30	220	1000	950	770
N-	A-	MX.0420	50	330	1500	950	770
N-	A-	MX.0600	60	430	1250	1115	930
N-	A-	MX.0850	90	600	1750	1115	930
N-	A-	MX.1200	130	850	1750	1300	1090
N-	A-	MX.1700	160	1100	2250	1300	1090
N-	A-	MX.2400	260	1750	2000	1660	1450
N-	A-	MX.3400	320	2200	2500	1660	1450
N-	A-	MX.4800	500	3400	2500	1990	1780
N-	A-	MX.7000	700	4800	2400	2420	2100
N-	A-	MX.9500	1000	7000	3500	2420	2100
N-	A-	MX.H130	1300	9000	4500	2420	2100
N-	A-	MX.H160	1600	11000	4700	2580	2300
N-	A-	MX.H200	2000	13600	5000	2740	2460
N-	A-	MX.H260	2700	18000	5800	2900	2620
N-	A-	MX.H320	3300	22000	5500	2980	2940
N-	A-	MX.H400	4200	28000	7000	2980	2940

По требованию в наличие комплектация машины с несколькими загрузочными устьями продукта.

Технические Паспорта

N-MXN A-MXN Ленточный 4-винтовой Порционный Смеситель

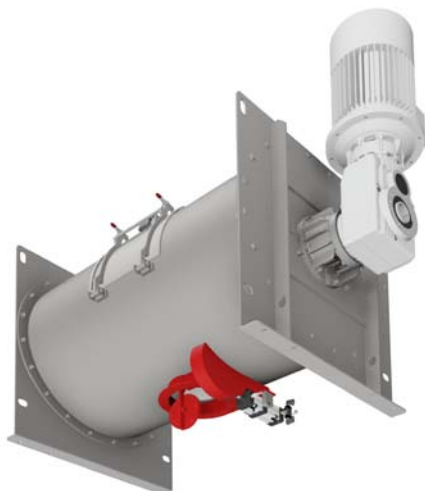


СТД.	ATEX	ТИП	ЗАГРУЗОЧНАЯ СПОСОБНОСТЬ В ЛИТРАХ		А	В	С
			Минимальная	Максимальная			
N-	A-	MX.0150	80	135	1000	730	540
N-	A-	MX.0300	150	260	1250	850	660
N-	A-	MX.0420	250	450	1400	930	740
N-	A-	MX.0600	310	550	1800	930	740
N-	A-	MX.0850	440	780	1400	1200	960
N-	A-	MX.1200	630	1120	2000	1200	960
N-	A-	MX.1700	900	1550	2800	1200	960
N-	A-	MX.2400	1260	2200	2500	1450	1170
N-	A-	MX.3400	1840	3200	2500	1630	1390
N-	A-	MX.4800	2560	4450	3500	1630	1390
N-	A-	MX.7000	3370	6000	3000	2100	1700
N-	A-	MX.9500	5130	9000	4500	2100	1700
N-	A-	MX.H130	6500	11500	4000	2450	2100
N-	A-	MX.H160	8200	14400	5000	2450	2100
N-	A-	MX.H200	10700	18800	5000	2710	2360
N-	A-	MX.H260	12500	21800	5800	2710	2360
N-	A-	MX.H320	15500	27000	6200	2870	2520
N-	A-	MX.H400	20000	35000	7000	2980	2680

По требованию в наличие комплектация машины с несколькими загрузочными устьями продукта.

Разгрузочные Устья

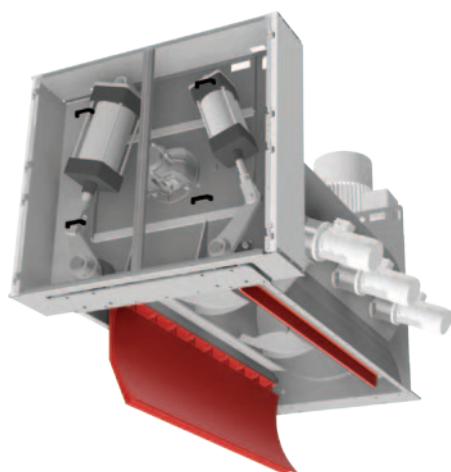
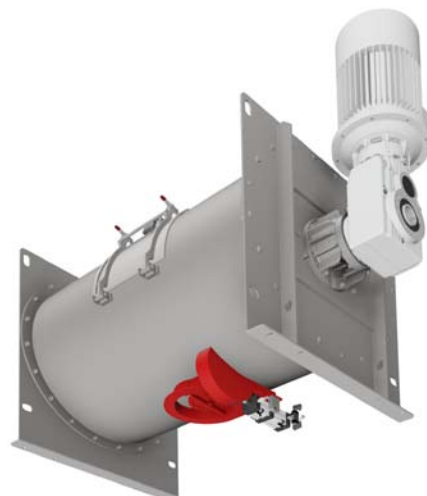
ОТКРЫТО



ТОРОИДАЛЬНАЯ РАГРУЗКА

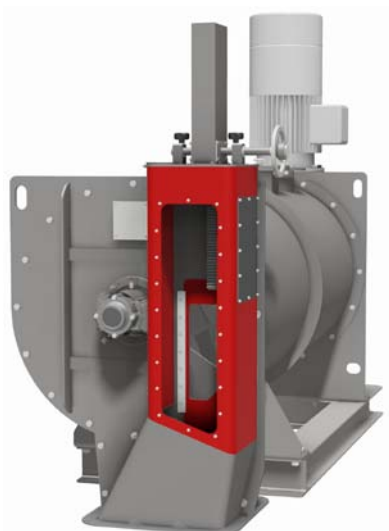
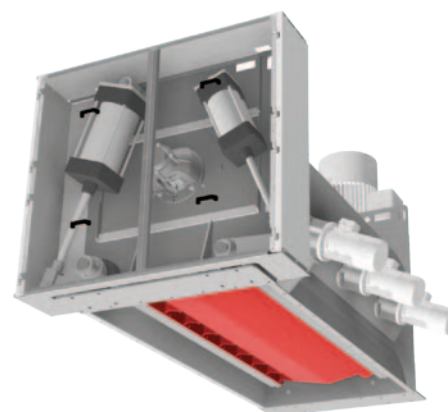
Закрытая дверца обеспечивает замкнутость смесительной камеры, избегая формирование зон отложения не смешанного продукта. Особая форма уплотнителя, самоочищающегося и с минимальными размерами, обеспечивает безупречную непроницаемость пыли, такой как оксиды пигментов, сахара, мука.

ЗАКРЫТО



ПОЛНАЯ РАГРУЗКА

Закрытая дверца обеспечивает замкнутость смесительной камеры, избегая формирование зон отложения не смешанного продукта. Полная разгрузка обеспечивает полное опорожнение смесителя за несколько секунд и обеспечивает непроницаемость даже при наличии тяжёлых продуктов и ротора в движении, благодаря дополнительной системе закрывающего укрепления.



ПЕРЕДНЯЯ РАГРУЗКА

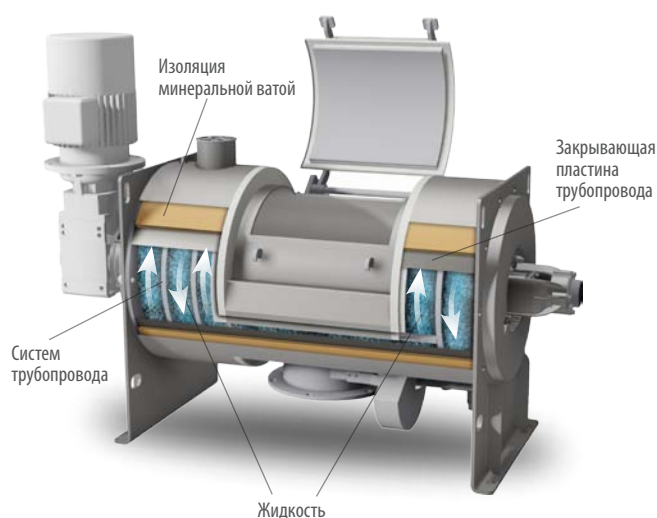
Переднее разгрузочное устье с гильотинным клапаном было разработано для настройки времени нахождения продукта в камере смешивания.



Индивидуальные Решения для Процесса

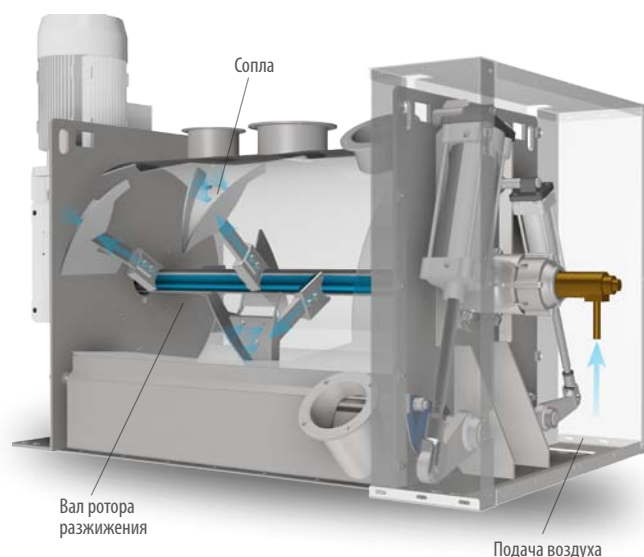
ТЕПЛООБМЕННИК

Теплообменник MIX имеет очень высокую производительность нагревающей / охлаждающей жидкости и находится в прямом контакте со смесительной камерой. Обменная жидкость: гликолевая холодная вода, холодная вода, горячая вода, горячее масло, выполняет функцию принятия или передачи тепла смешиваемому продукту, получая нагрев / охлаждение или сушку. В реакторах, обмен тепла позволяет контролировать химические и физические реакции, ускоряя или замедляя.



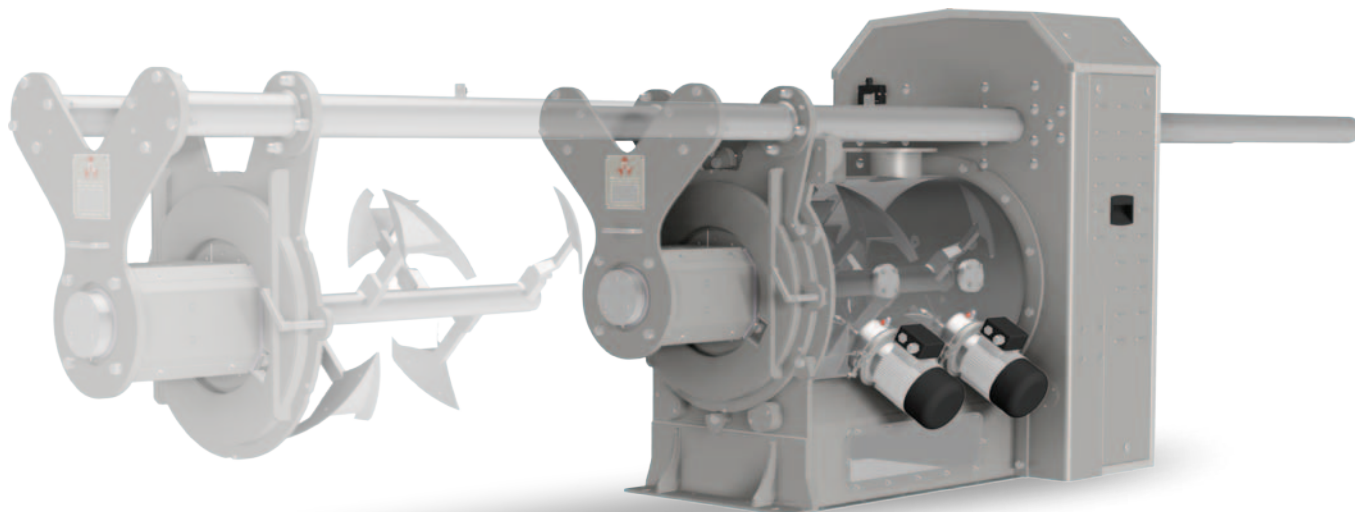
ПНЕВМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА КАМЕРЫ СМЕШИВАНИЯ

Данная система защищена итальянским Патентом, вводит сжатый воздух в смесительную камеру, во время вращения вала ротора. Сопла, установленные на заднюю поверхность лемеха, выпускают воздух против стенок камеры, обеспечивая отсоединение продукта, отложенного на стенках. Использование пневматической системы очистки с устьем полной разгрузки, обеспечивает высокую степень экстренной очистки машины, после разгрузки, без участия оператора.



ОЧИСТКА КАМЕРЫ СО СЪЁМНЫМ РОТОРОМ

Решение с полностью съёмным валом ротора на подвешенных направляющих, позволяет оператору с лёгкостью перейти в любую точку смесительной камеры, обеспечивая его полную очистки вала ротора. Оптимальное решение для использования в областях, где очистка оборудования при каждом смене рецепта, становится предметом первой необходимости.



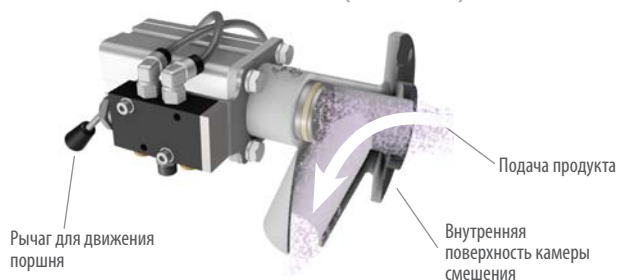
ОТБОРЩИК ПРОБ

Пневматическая система отбора проб позволяет контролировать продукт на этапе смешивания с валом во вращении. Отборщик проб, с простым принципом работы и повторяющимся действием, установлен на головке смесителя, что позволяет избегать формирования зон отложения продукта.

ЗАКРЫТЫЙ ОТБОРНИК ПРОБ

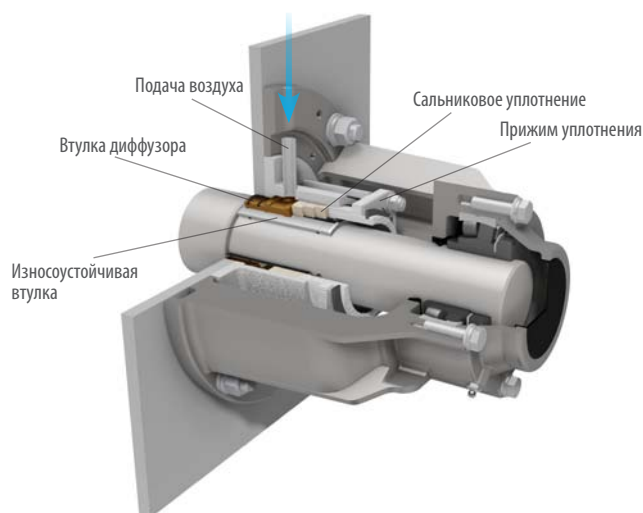


ОТКРЫТЫЙ ОТБОРНИК ПРОБ (АКТИВНЫЙ)



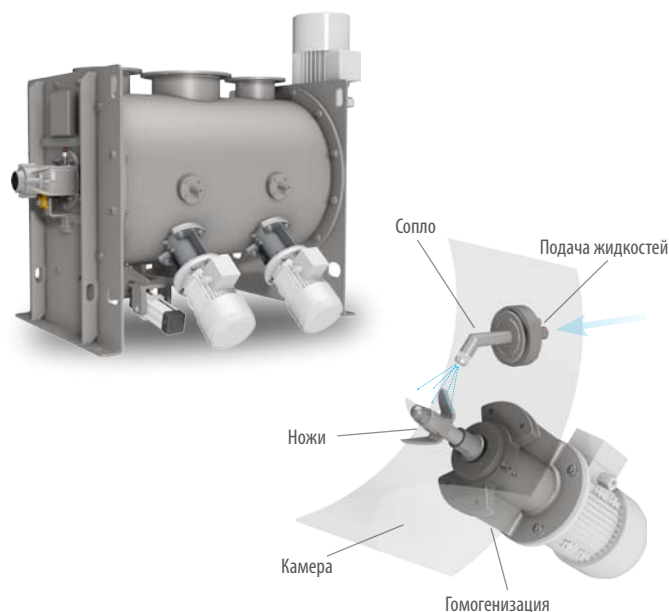
УПЛОТНИТЕЛИ MIX

Уплотнители MIX вала ротора и состоят из следующих компонентов: прочное чугунное основание, устье на вале ротора, устойчивое к износу, синтетические набивки или сертифицированные для пищевых продуктов (сухой воздух или инертный газ), прижим набивки, выполнен из двух алюминиевых полукожухов или из нержавеющей стали для упрощения техобслуживания.



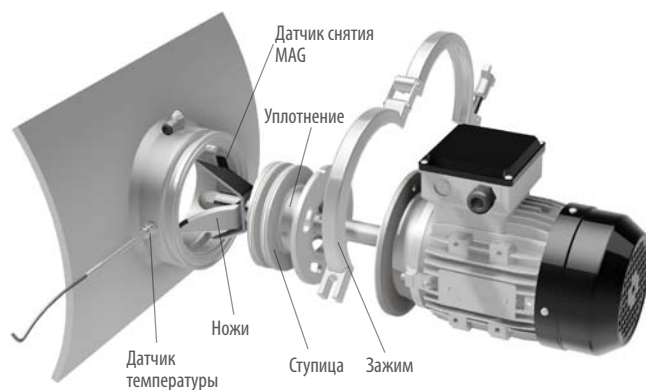
ГОМОГЕНИЗАЦИЯ И СИСТЕМА ВПРЫСКА ЖИДКОСТЕЙ

Боковые Гомогенизаторы оснащены ножами, вращающимися на высокой скорости, обеспечивают гомогенизацию различных продуктов, сокращая время смешивания и разбивая комки. Впрыск жидкости происходит для добавки продукта в смеситель, упрощает удаление порошка и процесс гранулирования.



ГОМОГЕНИЗАТОРЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ

Настоящие гомогенизаторы MIX разработаны для использования, где необходимы решения против отложения продукта и упрощённой дезинфекции запчастей. Состоят из: ступицы, обеспечивающей замкнутость смесительной камеры, быстростъёмного фланца с защитной задвижкой, датчик сигнализации снятия гомогенизатора, промывочный уплотнитель с температурным датчиком, различные съёмные ножи и двигатели с высокоэффективным инвертором (IE4).



ПРИМЕЧАНИЕ: Размеры, выражены в мм, если не указано иное. Компания MIX оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления. Все приведённые размеры являются ориентировочными. Значения приводятся с допусками нормального производственного колебания. В особых случаях и для точных значений, необходимо наше письменное подтверждение.

MIXING SYSTEMS AND COMPONENTS FOR PLANTS

QUALITY
SERVICE
TECHNOLOGY
INNOVATION

www.mixitaly.com



MIX S.r.l. - 41032 CAVEZZO (MO) - Via Volturmo, 119/A - ITALY
Tel. +39 0535.46577 - Fax +39 0535.46580 - info@mixitaly.com