

KoneSlid®-Mischer Typ KS

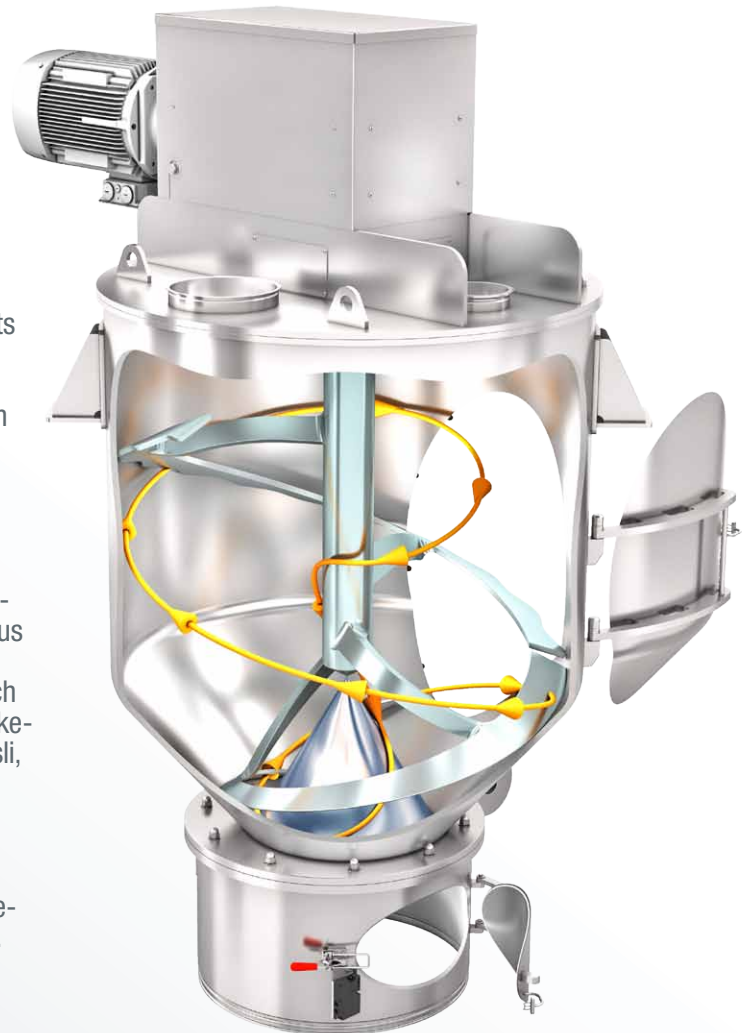
- ✓ Ideale Mischgütern
- ✓ Geringe Drehfrequenz
- ✓ Besonders kurze Mischzeit
- ✓ Exzellente Zugänglichkeit
- ✓ Mischraum: ATEX Zone 20
- ✓ Blitzschnelle Entleerung bis zu 99,98%

... das sind die Charakteristika dieses neuartigen Mischsystems. Die Güter werden in der Peripherie des Mischraumes aufwärts gefördert und fließen im Zentrum abwärts. Abwärts fließend wird der Produktstrom von einem Konusmischelement zur Peripherie geleitet. Nach ungefähr vier Umdrehungen ist das gesamte Volumen bereits einmal vollständig vom Mischwerkzeug umgeschichtet. Nach ungefähr 20 bis 30 Umdrehungen liegt die ideale Mischgüte vor.

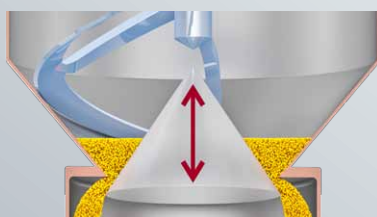
Die Energieeintragung ist minimal. Insofern erfolgt der Mischprozess besonders schonend. Die Partikelformen und -größen verbleiben in der Regel unverändert. Der KoneSlid®-Mischer wurde insbesondere für Güter entwickelt, wie sie aus der Sprühtrocknung, der Wirbelschichtgranulation oder der Bandrocknung resultieren und deren Partikel unterschiedlich groß und fragil sein können. Beispiele hierfür: Instantgetränkpulver, Trockenmilchderivate, aber auch Instantsuppen, Müsli, Tee, Tiefkühlahrung, Tablettenmassen und Metallpulver. Geeignet ist der KoneSlid®-Mischer für alle Arten trockener, feuchter und auch suspensierter Pulver.

Noch schneller als der Mischprozess vollzieht sich die Entleerung, indem sich das Verschlussystem nach unten bewegt. Innerhalb weniger Sekunden fließen die Mischgüter aus. Im darunter angeordneten Gefäß entstehen in der Regel keine Schüttkegel. Die Entleerung vollzieht sich bis auf minimale Staubreste vollständig. Besonders vorteilhaft sind die großen Inspektionstüren. Sie gestatten die bequeme Reinigung und Inspektion. Sämtliche Teile des Mixers sind für den Fall der manuellen Trockenreinigung zugänglich.

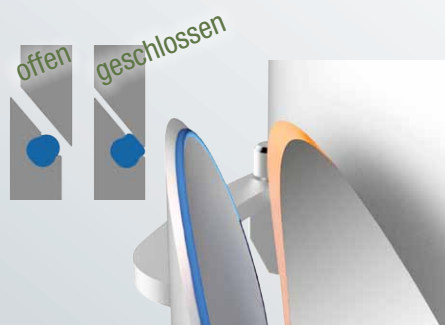
Bitte besuchen Sie uns in Paderborn. amixon® heißt Sie zu Mischversuchen herzlich willkommen und sichert Ihnen vorab beste Resultate zu!



Typ KS 400 mit 2 Inspektionstüren
Clever-Cut® designed



Entleerung geschieht innerhalb
weniger Sekunden restlos



OmgaSeal® Dichtung,
designed by Clever-Cut®

KS-1-7003-2021 DE



LIFESCIENCE



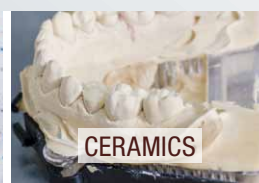
FOOD



ANIMAL CARE



DETERGENTS

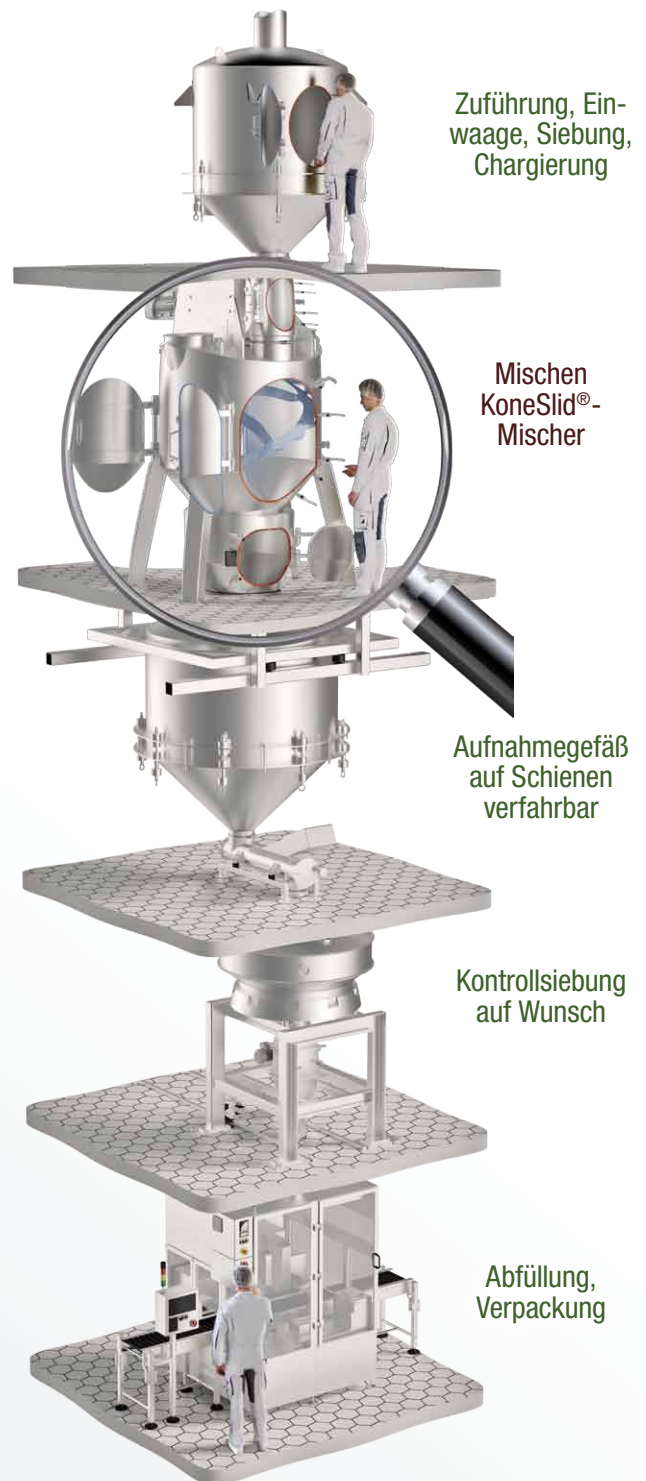
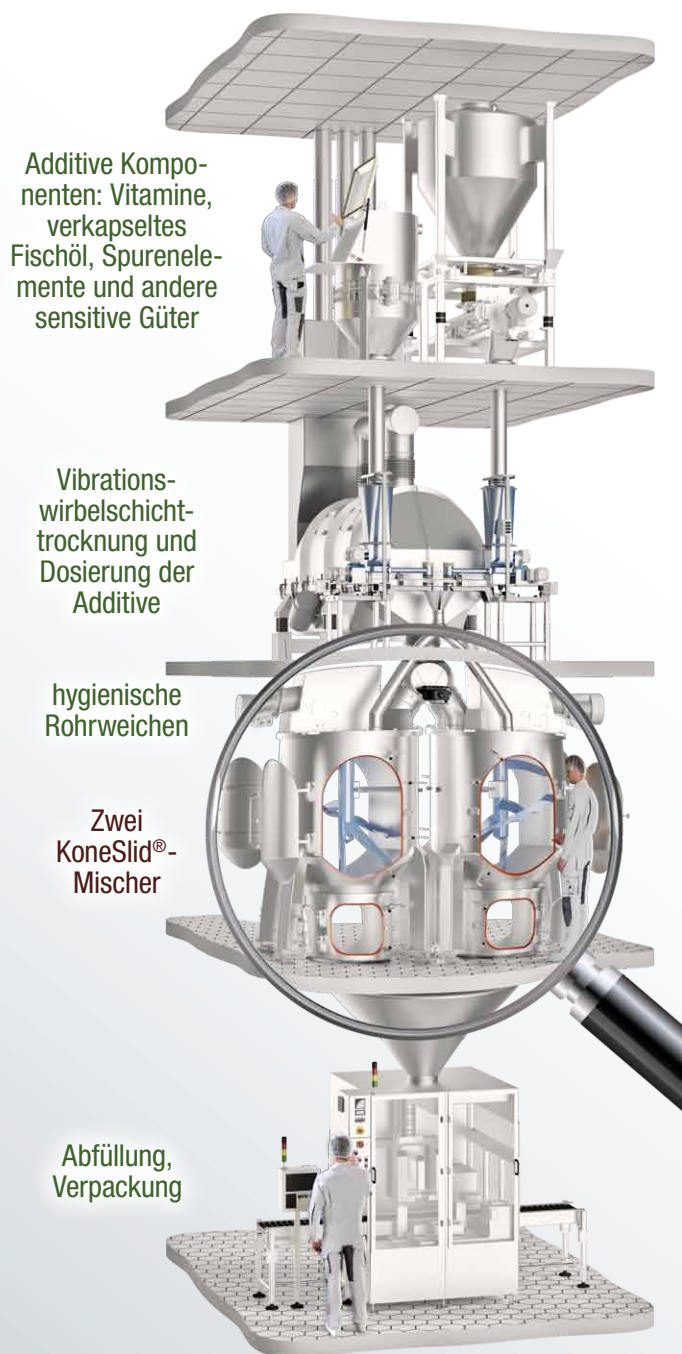


CERAMICS



POLY

End-of-the-line Mischanlagen



Die hier dargestellten End-of-the-line Anlagen zeigen vereinfacht besonders hygienische Varianten zur Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln. amixon® fertigt nur die Mischer. Die mit grüner Farbe benannten Komponenten zählen nicht zu unserem Lieferprogramm.

amixon GmbH
Halberstädter Straße 55
33106 Paderborn
Deutschland
+49 (0) 52 51 / 68 88 88-0
sales@amixon.de
www.amixon.de

Anwendungsvorteile

- ✓ Ideale Mischgütern bei maximaler Produktschonung
- ✓ Variierende Füllgrade von ca. 10 bis 100% der Typbezeichnung
- ✓ Reinigung: bequem, sicher, ideal ergonomisch, nass oder trocken, manuell oder automatisch
- ✓ Mischer auf Wunsch mit mehreren Clever-Cut®-Inspektionstüren lieferbar
- ✓ Nahezu restlose Entleerung in wenigen Sekunden, ohne Böschungskegel, ohne Entmischung
- ✓ Zur Verfahrenserprobung verfügt amixon® über Testmischer.
- ✓ Auf Wunsch kann während des Mischens Vakuum angelegt werden. Das Mischgut kann inertisiert werden und ist dadurch länger haltbar.

amixon® fertigt Präzisionsmischer, Vakuum-Mischtrockner, Synthesereaktoren und Granulatoren mit größter Fabrikationstiefe selbst. Alle Komponenten der amixon®-Mischer stammen aus Deutschland. Die Fertigung der Maschinen findet ausschließlich im amixon®-Werk in Paderborn, Deutschland statt.

© by amixon GmbH, Paderborn. Nachdruck oder Übertragung auf elektronische Medien nur mit schriftlicher Genehmigung. Änderungen im Sinne verfahrenstechnischen und fertigungstechnischen Fortschritts bleiben vorbehalten.