

Mélangeur Gyraton® GM

Principe de fonctionnement : L'hélice de mélange tourne dans le sens des aiguilles d'une montre et le produit est transporté en partie haute. L'outil de mélange est alors guidé de manière orbitale le long de la paroi du cylindre et collecte tout le volume du mélange sans espace mort pour un brassage complet.

Application : Tout type de mélanges de produits en vrac secs, humides ou visqueux. En option, il est également possible d'incorporer des additifs liquides. Les tailles de mélangeurs peuvent varier de 10 m³ à 70 m³. De bons résultats de mélanges sont obtenus dès lors qu'un niveau de remplissage de 10 % est atteint. Le mélange s'effectue tout en douceur avec un apport d'énergie réduit.

Qualités de mélanges réalisables : homogénéisation satisfaisante

Alimentation, vidange : L'alimentation se fait par le haut, par une ou plusieurs tubulures normalisées. Les produits mélangés sont extraits en partie basse à travers une trappe de fond ouverte, par une tubulure normalisée. La vidange peut être réalisée simultanément via deux, trois (ou plus) tubulures de vidange pour alimenter par exemple plusieurs big bags ou conteneurs en même temps.

Spécificités :

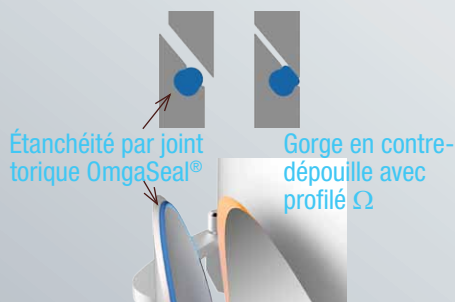
- ✓ Outil de mélange maintenu et guidé uniquement en partie haute
- ✓ Encombrement minimal, compact
- ✓ Vidange fiable et rapide
- ✓ Grande accessibilité et nettoyabilité grâce à sa large porte de visite : par voie humide (automatique) ou à sec (manuellement à l'aide d'un aspirateur).
- ✓ Au choix, résistance à l'aspiration et au refoulement ; dans tous les cas, étanchéité aux gaz garantie
- ✓ Le processus de mélange s'exécute tout en douceur avec un apport en énergie minimal.
- ✓ Suivant la durée des temps de mélange - que le client peut prédéfinir s'il le souhaite -, la fréquence de rotation de l'outil de mélange et le mouvement orbital sont définis.
- ✓ Au choix, la chambre de mélange et l'outil de mélange peuvent être thermorégulés. Il est possible d'utiliser le système de mélange comme stockage pour mélanges pâteux ou comme mélangeur sous vide.



Mélangeur Gyraton® avec 70 m³ de volume utile. La chambre de mélange peut aisément être inspectée.



Il est possible d'optimiser le processus d'alimentation par l'installation de plusieurs dispositifs de vidange.



Étanchéité par joint torique OmegaSeal®

Gorge en contre-dépouille avec profilé Ω

Porte de visite haute hygiène, zone de rétention minimale, conception Clever-Cut®

GM-1-7003-2022 FR



LIFESCIENCE



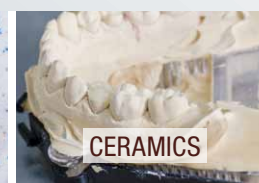
FOOD



ANIMAL CARE



DETERGENTS



CERAMICS



POLY

Conception

Six mécanismes d'entraînement forment un hexapode. Celui-ci repose sur une plaque supérieure/châssis du mélangeur et soutient le réducteur, le moteur et l'outil de mélange. L'hexapode est piloté de telle sorte que le réducteur et l'outil de mélange entourent le point de pivot. La rotation de l'outil de mélange se produit sans tenir compte du mouvement circulaire. L'étanchéité de l'arbre mélangeur est assurée par ses propriétés élastiques. Le fond de la chambre de mélange est un segment sphérique qui épouse en conséquence le bras inférieur de l'outil de mélange. Le brassage du mélange s'effectue sans zone morte.

Les trappes de vidange sont installées au fond de la chambre de mélange. Elles fonctionnent sans espace mort et permettent une vidange complète des produits mélangés.

Il est possible d'accoster, au choix, des systèmes de transport pneumatique ou d'alimentation big bags.

Essais de mélange et phases pilotes

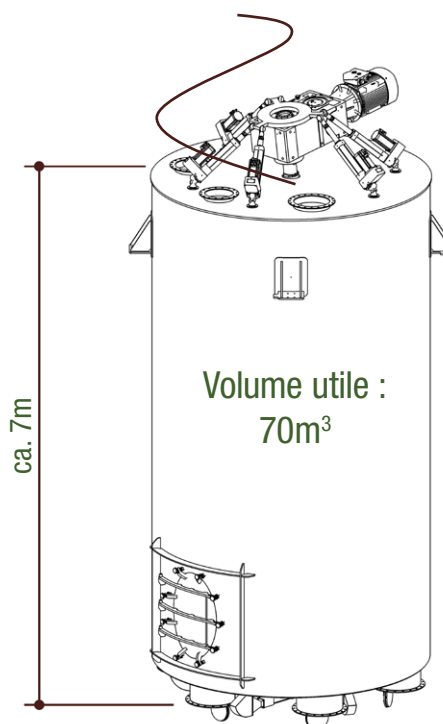
amixon® attache une importance particulière aux démonstrations dans son propre centre d'essais. amixon® vous accompagne dans toutes les phases de votre développement produits au moyen d'essais et de démonstrations pratiques. amixon® est en mesure de proposer plus de 30 machines de tests dans ses centres d'essais pilotes.

Ce type de mélangeur Gyration® est également à votre disposition à des fins de tests et d'essais. Le volume utile s'élève à 3 m³. À partir des valeurs obtenues par amixon® lors du test de mélanges réalisé, nous sommes à même de déterminer très précisément la configuration requise pour des mélangeurs de plus grandes capacités.

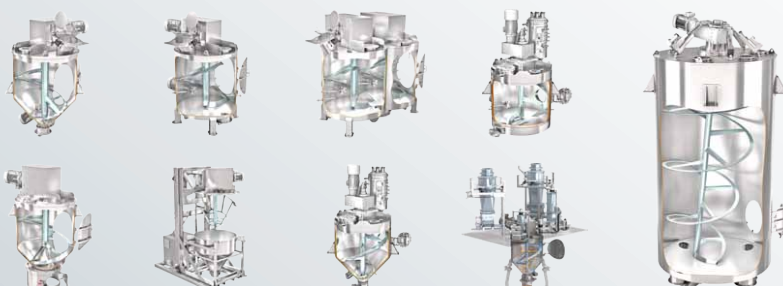
Pour réaliser les essais, nous vous recommandons de fournir des produits à mélanger appropriés. En somme, il doit s'agir de fournir des produits que vous souhaitez homogénéiser par la suite. S'il devait s'agir de différents produits, optez dans ce cas pour ce que l'on appelle « les produits critiques » comme produits tests :

- Composition hétérogène
- Hautes densités volumiques de masse
- Granulométries hétérogènes
- Variations de densités volumiques de masse
- Écoulement difficile
- Agglomération et mauvais comportement de dosage
- Poussièreux ou éventuellement humide
- Tendance à se solidifier et à former des agglomérats

Point de pivot



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



amixon® fabrique de A à Z des mélangeurs de précision, des séchoirs à mélange sous vide, des réacteurs de synthèse et des granulateurs. Tous les composants des mélangeurs amixon® proviennent d'Allemagne. Les machines sont fabriquées exclusivement dans l'usine amixon® à Paderborn en Allemagne.

© amixon GmbH, Paderborn. Toute reproduction ou diffusion à des tiers sur supports électroniques est interdite sans accord écrit préalable. Sous réserve de modifications dues au progrès des techniques de processus et de fabrication.