

Miscelatore KoneSlid® tipo KS

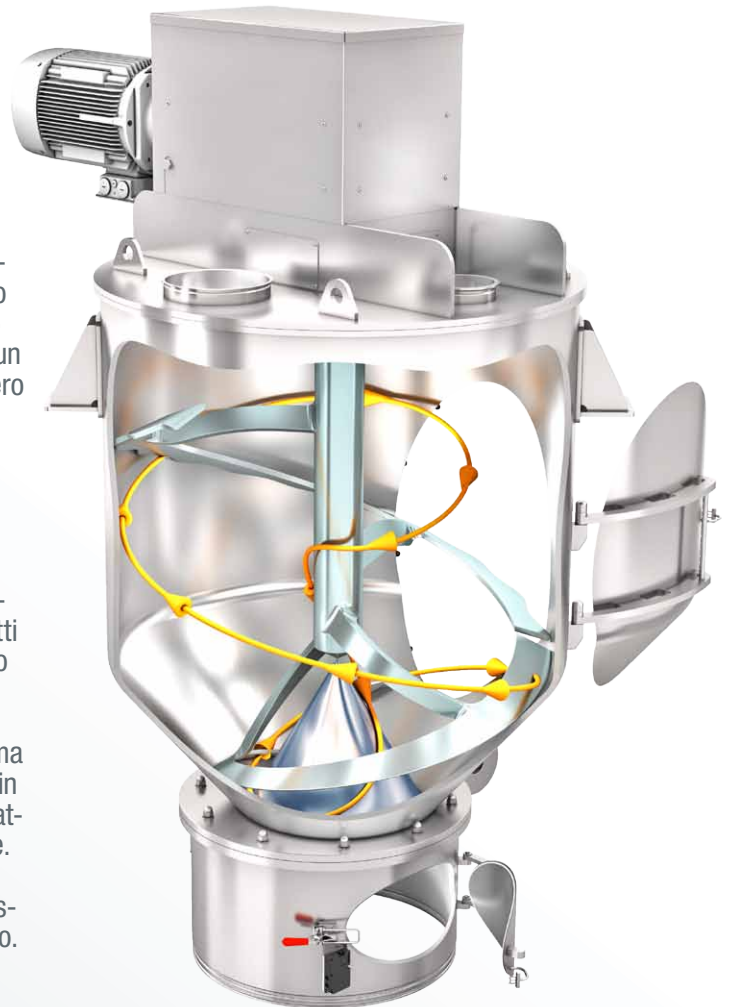
- ✓ Ottima qualità di miscelazione
- ✓ Bassa frequenza di rotazione
- ✓ Tempo di miscelazione particolarmente breve
- ✓ Eccellente accessibilità
- ✓ Vano di miscelazione: Zona ATEX 20
- ✓ Svuotamento istantaneo fino al 99,98%

... queste sono le caratteristiche del nuovo sistema di miscelazione. I prodotti vengono convogliati verso l'alto ai lati del vano di miscelazione e scorrono verso il basso al centro. Scorrendo verso il basso il flusso di prodotto viene diretto verso i lati da un elemento di miscelazione conico. Dopo circa quattro giri, l'intero volume è già stato completamente rimescolato una volta dallo strumento di miscelazione. Dopo circa 20-30 giri si raggiunge la qualità di miscelazione ideale.

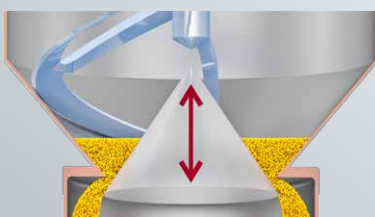
L'apporto energetico è minimo. In questo senso, il processo di miscelazione è particolarmente delicato. Le forme e le dimensioni delle particelle rimangono solitamente invariate. Il miscelatore KoneSlid® è stato sviluppato appositamente per i prodotti derivanti dall'essiccazione a spruzzo, dalla granulazione a letto fluido o dall'essiccazione a nastro, le cui particelle possono variare in termini di dimensioni e fragilità. Esempi di questo tipo: Polveri per bevande istantanee, derivati del latte secco, ma anche zuppe istantanee, muesli, tè, alimenti surgelati, masse in compresse e polveri metalliche. Il miscelatore KoneSlid® è adatto a tutti i tipi di polveri secche, umide e anche in sospensione.

Il processo di svuotamento è ancora più rapido di quello di miscelazione, poiché il sistema di chiusura si muove verso il basso. I materiali miscelati fuoriescono in pochi secondi. Di norma, nel recipiente sottostante non si formano imbuto di deflusso. Lo svuotamento è completo, tranne che per minimi residui di polvere. I grandi portelli di ispezione offrono notevoli vantaggi. Consentono una comoda pulizia e ispezione. Tutte le parti del miscelatore sono accessibili in caso di lavaggio manuale a secco.

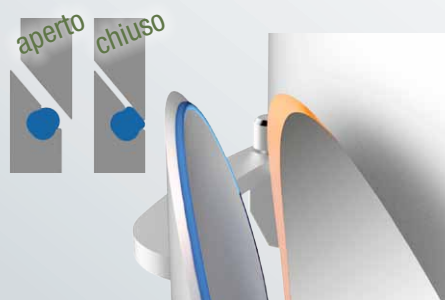
Venite a trovarci a Paderborn. amixon® vi dà il benvenuto alle prove di miscelazione e vi assicura i migliori risultati in anticipo!



Tipo KS 400 progettato con 2 portelli d'ispezione Clever-Cut®



Lo svuotamento è completo in pochi secondi.



Guarnizione OmegaSeal®, progettata da Clever-Cut®

KS-1-7003-2021 IT



LIFESCIENCE



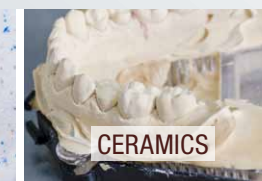
FOOD



ANIMAL CARE



DETERGENTS

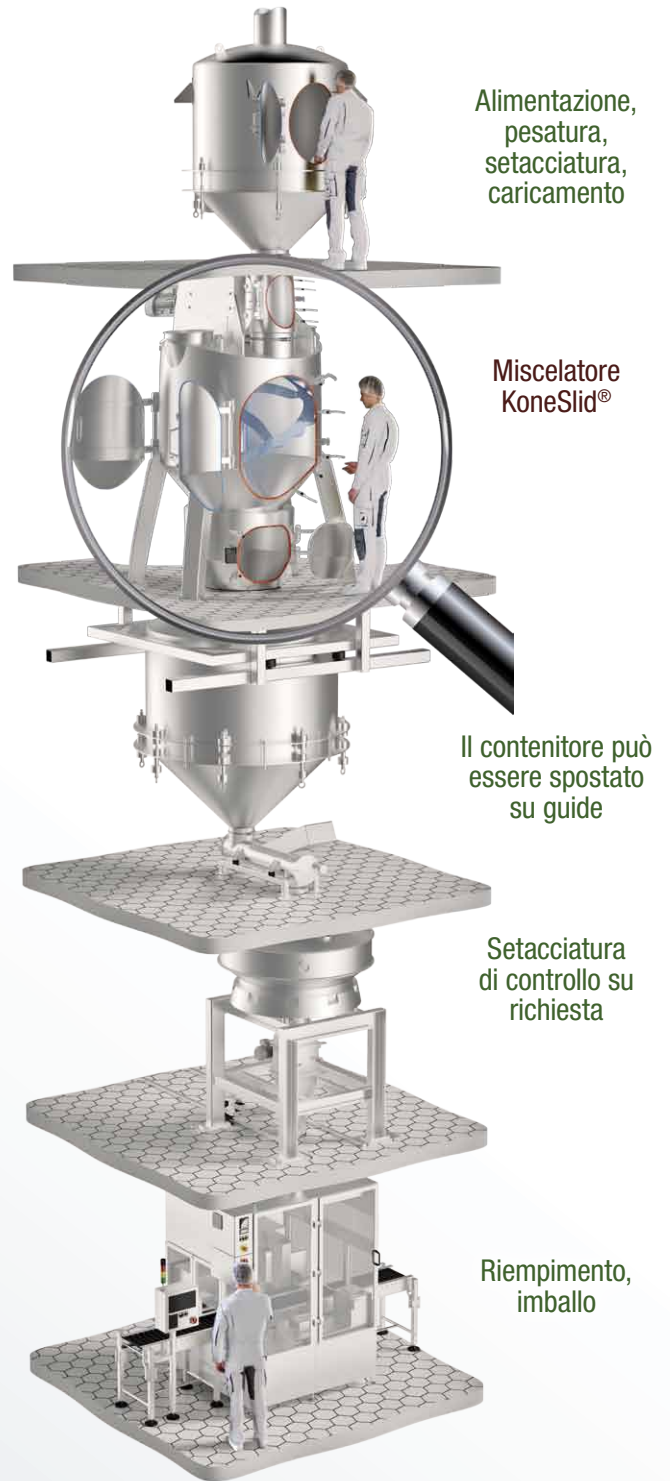
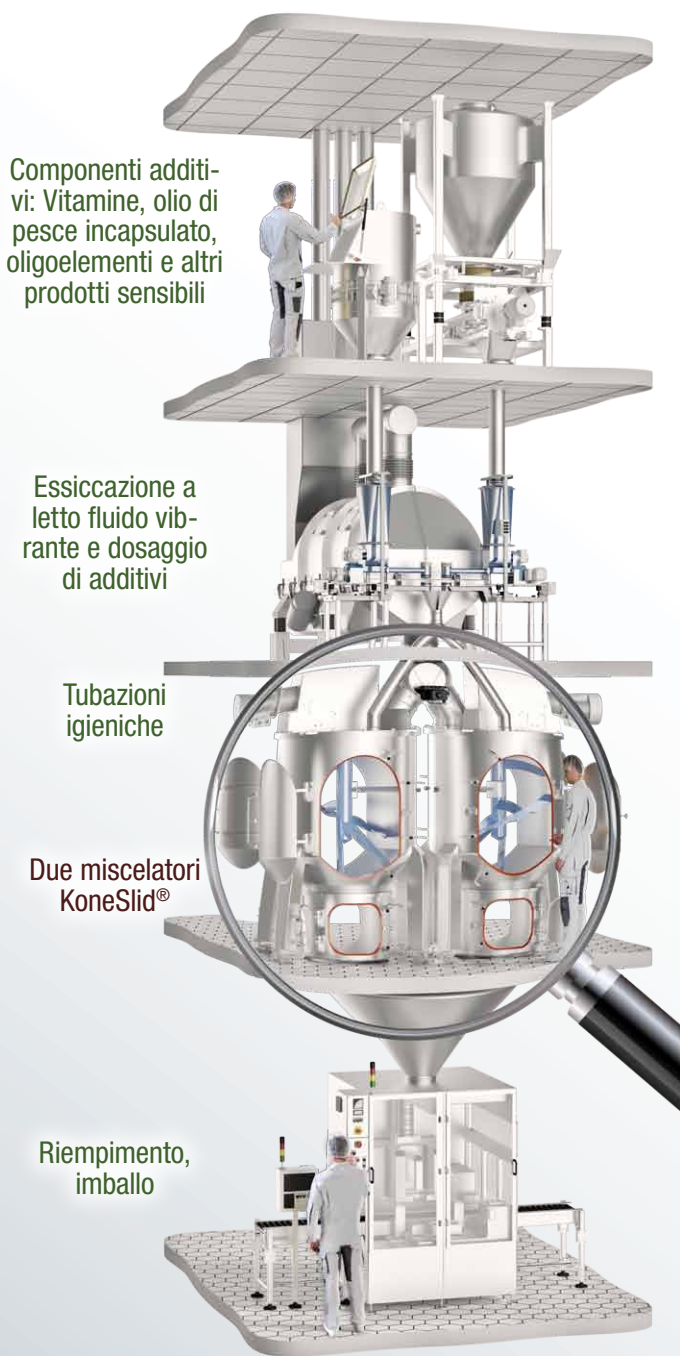


CERAMICS



POLY

Impianti di miscelazione di fine linea



I sistemi di fine linea qui illustrati sono varianti semplificate e particolarmente igieniche per la produzione di alimenti dietetici. amixon® produce solo i miscelatori. I componenti contrassegnati in verde non fanno parte della nostra gamma di prodotti.

Vantaggi per l'utente

- ✓ Ottima qualità di miscelazione con la massima protezione del prodotto
- ✓ Gradi di riempimento variabili da ca. 10 al 100%
- ✓ Pulizia: comoda, sicura, ideale ed ergonomica, a umido o a secco, manuale o automatica
- ✓ I miscelatori sono disponibili con sportelli di ispezione multipli Clever-Cut® su richiesta.
- ✓ Svuotamento quasi completo in pochi secondi, senza imbuti, senza demiscelazione
- ✓ amixon® dispone di miscelatori di prova per testare i processi.
- ✓ Su richiesta è possibile applicare il vuoto durante la miscelazione. Il materiale da miscelare può essere inertizzato e quindi ha una durata di conservazione più lunga.

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

amixon® produce internamente miscelatori di precisione, miscelatori-essiccatori sottovuoto, reattori di sintesi e granulatori con la massima profondità di produzione. Tutti i componenti dei miscelatori amixon® provengono dalla Germania. Le macchine sono prodotte esclusivamente nello stabilimento amixon® di Paderborn, in Germania.

© by amixon GmbH, Paderborn. Ristampa o trasferimento su media elettronici solo con autorizzazione scritta. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche nell'interesse del progresso della tecnologia di processo e di produzione.