

KoneSlid® - Mixer Type KS

- ✓ 최상의 혼합품질
- ✓ 저속 회전 혼합
- ✓ 매우 짧은 Mixing Time
- ✓ 최소시간 전량배출
- ✓ 다양한 운전조건에 뛰어난 대응능력

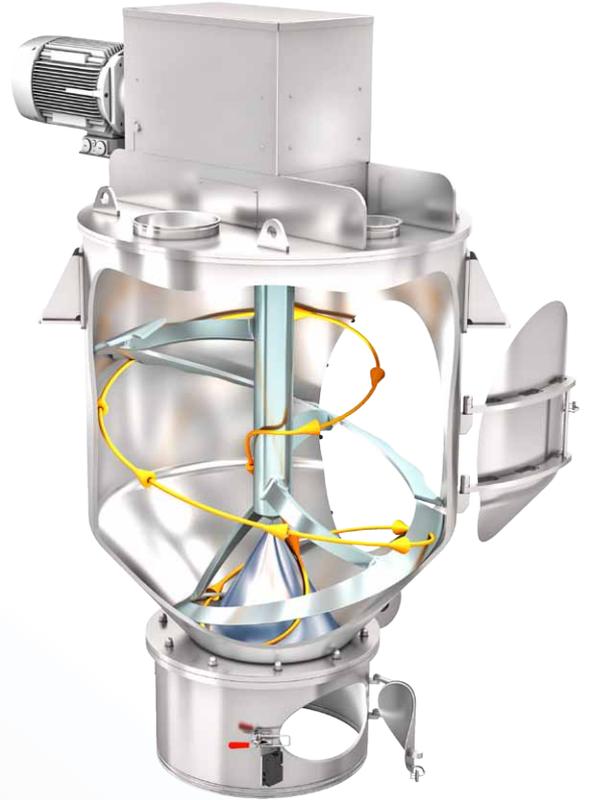
amixon® mixer의 원료 흐름 구조는 원료가 Mixing Room의 벽면을 타고 상승했다가 중앙으로 떨어지고 운반된 원료는 Conical Mixing Element로 전달되면서 3차원의 움직임으로 혼합됩니다. Mixing Tool이 약 4회전을 하면 원료가 한번 섞이게 되는데 약 20~30회전을 했을 때 가장 이상적인 혼합 품질을 얻을 수 있습니다

낮은 동력, 낮은 RPM으로 Mixing되기 때문에 원료의 변형이 적습니다. KoneSlid® mixer는 Spray drying, Fluidized bed granulation, belt drying에 최적화되었습니다.

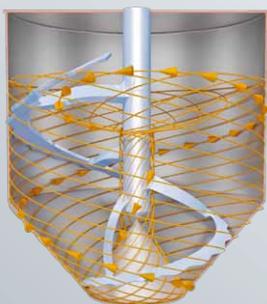
인스턴트 음료 분말, 분유, 분말스프, 씨리얼, 냉동식품, 알약, 금속파우더 등 다양한 크기와 깨지기 쉬운 원료에 적합하며 건식, 습식, 부유한 특성을 가진 원료에도 적용됩니다.

밀폐 구조의 Conical Mixing Element가 Down되면서 배출구가 열려 배출이 시작되며, 빠르게 배출이 완료됩니다. 믹싱 룸 내 일부 분진이나 잔류물을 제외하고는 완전히 배출되며, 대형점검구가 편리하게 세척할 수 있습니다.

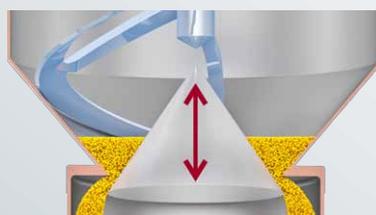
삼보계량시스템에 방문하시면 언제든지 Mixing Test를 진행할 수 있으며, Test를 통해 얻은 결과를 실무적, 객관적인 판단자료로 활용하여 필요에 따라 보완내용의 상호교환으로 후속업무에 대응할 수 있습니다.



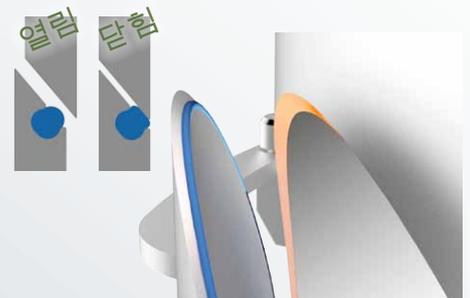
특허 방식(Clever-Cut®)으로 Cutting 제작된 기밀구조의 대형 점검구가 2개소 설치된 KS400 Model



KoneSlid® Mixer의 혼합 원리



빠르고 완전 배출되는 구조



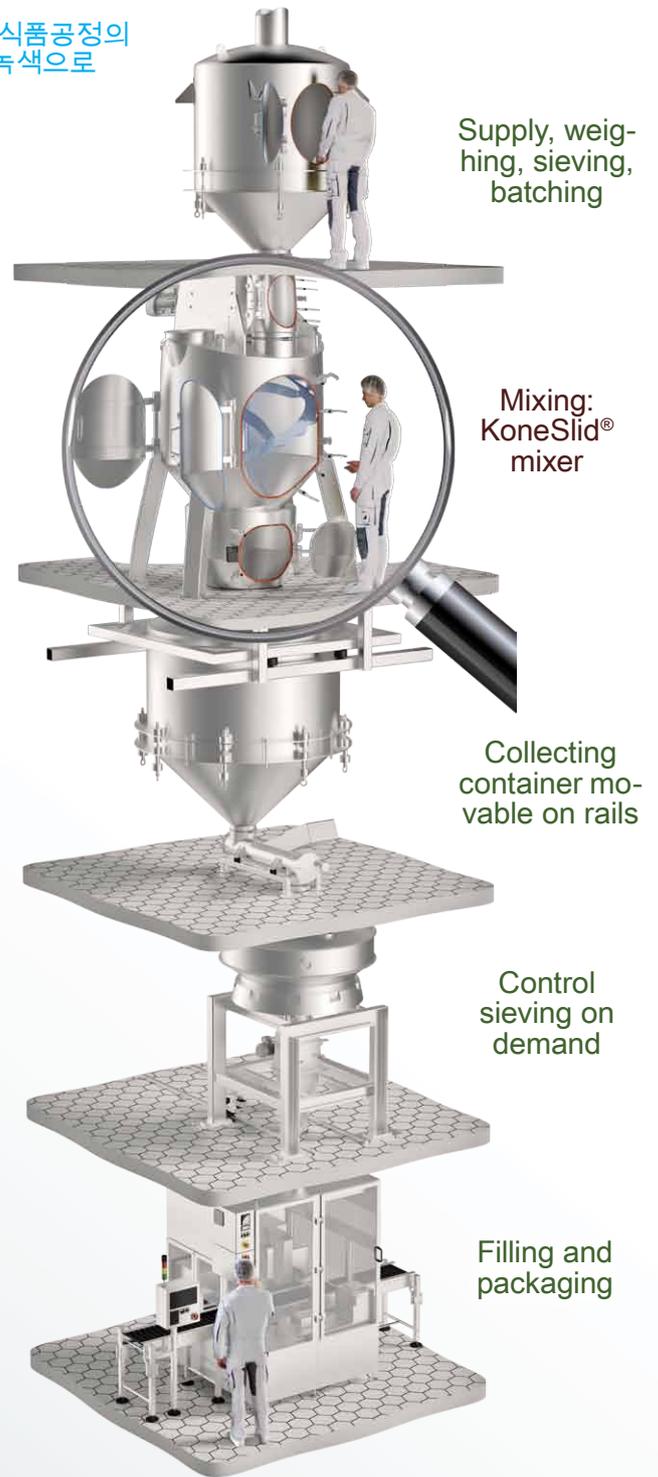
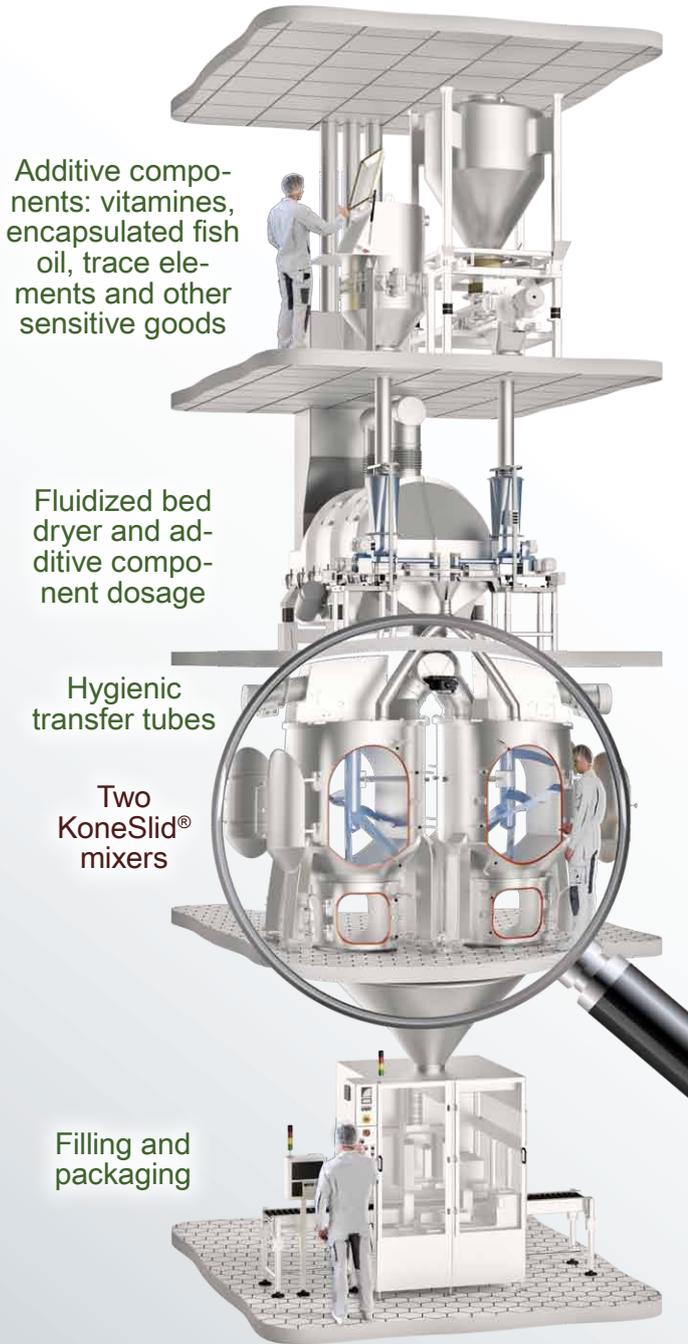
CleverCut® Seal

KS-1-7003-2023 KR



End-of-the line mixing plants

End-of-the line mixing plants에 표시된 전체 혼합 공정 설비는 식품공정의 생산라인입니다. amixon®은 위 공정에 Mixer부분을 공급하며, 녹색으로 표시된 설비는 amixon®의 공급범위에 포함되지 않습니다.



본 기기의 장점

- ✓ 저동력으로 이상적인 혼합 품질 실현
- ✓ 10 - 100%의 다양한 투입 레벨
- ✓ 세척: 간편, 안전, 이상적으로 인체 공학적, 습식 또는 건식, 수동 또는 자동
- ✓ 요청에 따라 복수의 CleverCut® 점검 도어가

- 장착된 믹서 공급 가능
- ✓ 수 초내에 잔여물 없는 거의 완벽한 배출, 혼합물의 분리 없음
- ✓ 요청에 따라 믹싱 중 진공 적용 가능하며 혼합물을 불활성 시키거나 오래 보관할 수 있음

amixon GmbH
Halberstädter Straße 55
33106 Paderborn
Germany

Tel. +49 (0) 52 51 / 68 88 88-0
Fax +49 (0) 52 51 / 68 88 88-999
E-Mail sales@amixon.com
www.amixon.com

Represented
in Korea by

SAMBO
삼보계량시스템(주)

서울시 금천구 디지털로 9길 56,
503호 (가산동, 코오롱테크노밸리)
Tel. +82 2 866 3125
E-Mail sambo@sbcorp.co.kr
www.sbcorp.co.kr

amixon®은 고정밀 혼합기, 진공 혼합 건조기, 합성 반응기 및 최대 깊이의 과립기를 제조합니다. amixon® 제품의 모든 부품은 독일산이며 기계는 독일 파더보른에 위치한 amixon® 공장에만 생산됩니다.

© by amixon GmbH, Paderborn. 서면 허가가 있는 경우에만 전자 매체로의 복제 또는 전송 가능합니다.