

# Mélangeur KoneSlid®

## Type KS (brevetée)

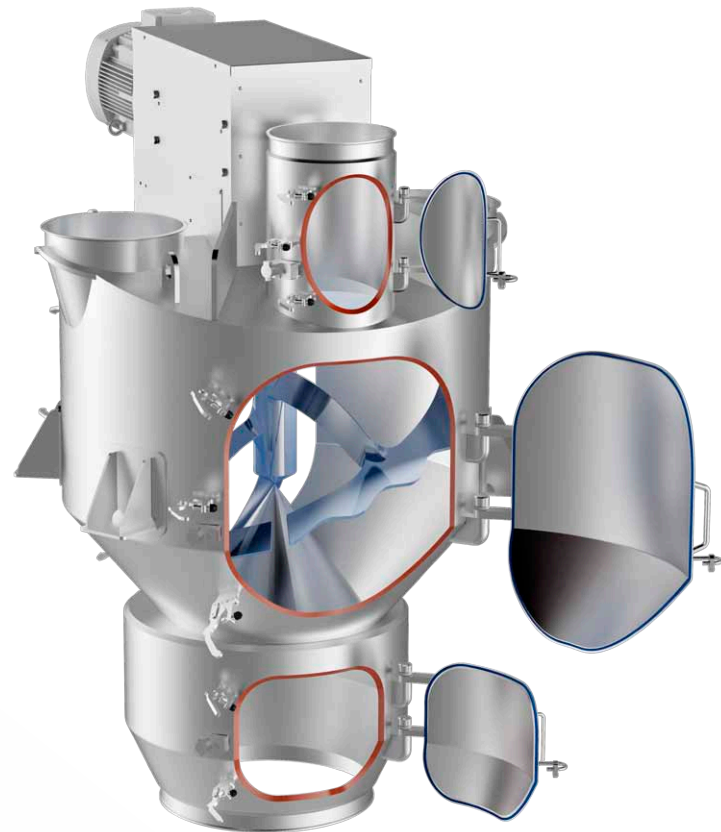
- ✓ Qualités de mélange optimales
- ✓ Faible vitesse de rotation
- ✓ Temps de mélange réduit
- ✓ Vidange ultrarapide
- ✓ Excellente accessibilité

... telles sont les caractéristiques de ce nouveau système de mélange. Les produits sont transportés vers le haut dans la périphérie de la chambre de mélange et s'écoulent au centre vers le bas. En s'écoulant vers le bas, le flux de produit est dirigé vers la périphérie par un élément de mélange conique. Après environ 4 rotations, l'ensemble du volume est déjà réparti complètement une fois par l'outil de mélange. La qualité de mélange optimale est obtenue après 20 à 30 rotations.

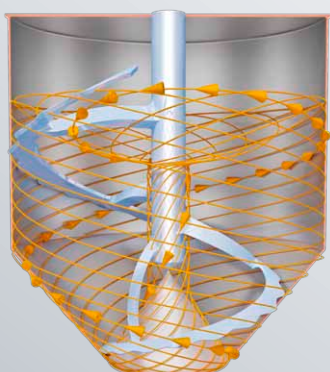
L'apport d'énergie est minimal dans la mesure où le mélange s'effectue en douceur. Les formes et tailles des particules restent en général inchangées. Le mélangeur KoneSlid® a été conçu en particulier pour les produits qui résultent d'un séchage par pulvérisation, d'une granulation par lit fluidisé ou d'un séchage par bande et dont les particules peuvent être différentes en termes de granulométrie et de fragilité. Quelques exemples d'application : les boissons instantanées en poudre, les dérivés de la poudre de lait, mais également les soupes instantanées, le muesli, les aliments congelés, les masses à comprimer et les poudres métalliques. Le mélangeur KoneSlid® convient pour tous les types de pulvérulents secs, humides et en suspension.

La vidange s'effectue encore plus rapidement que le processus de mélange, le système de fermeture se déplaçant vers le bas. Les produits mélangés s'écoulent en quelques secondes. Généralement il ne forme pas de cône de déversement dans la trémie de réception. La vidange est effectuée entièrement, sauf quelques résidus de poussière. Les larges portes de visite permettent un accès aisé à l'opération de nettoyage et d'inspection. Toutes les pièces du mélangeur sont accessibles pour un nettoyage à sec manuel.

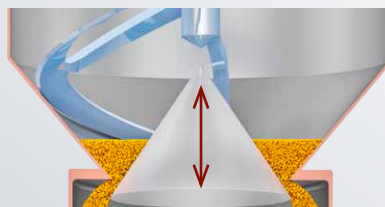
Venez nous rendre visite à Paderborn. amixon® vous accueille pour des essais de mélange et vous garantit d'ores et déjà des résultats optimaux!



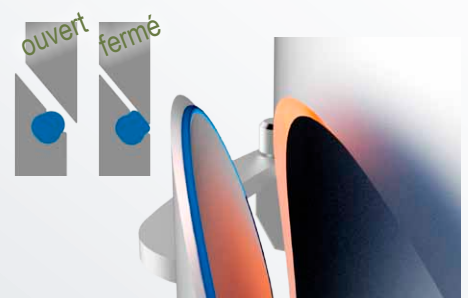
Modèle KS 1 1000 conçu avec deux portes de visite CleverCut®



Le principe des flux KoneSlid®

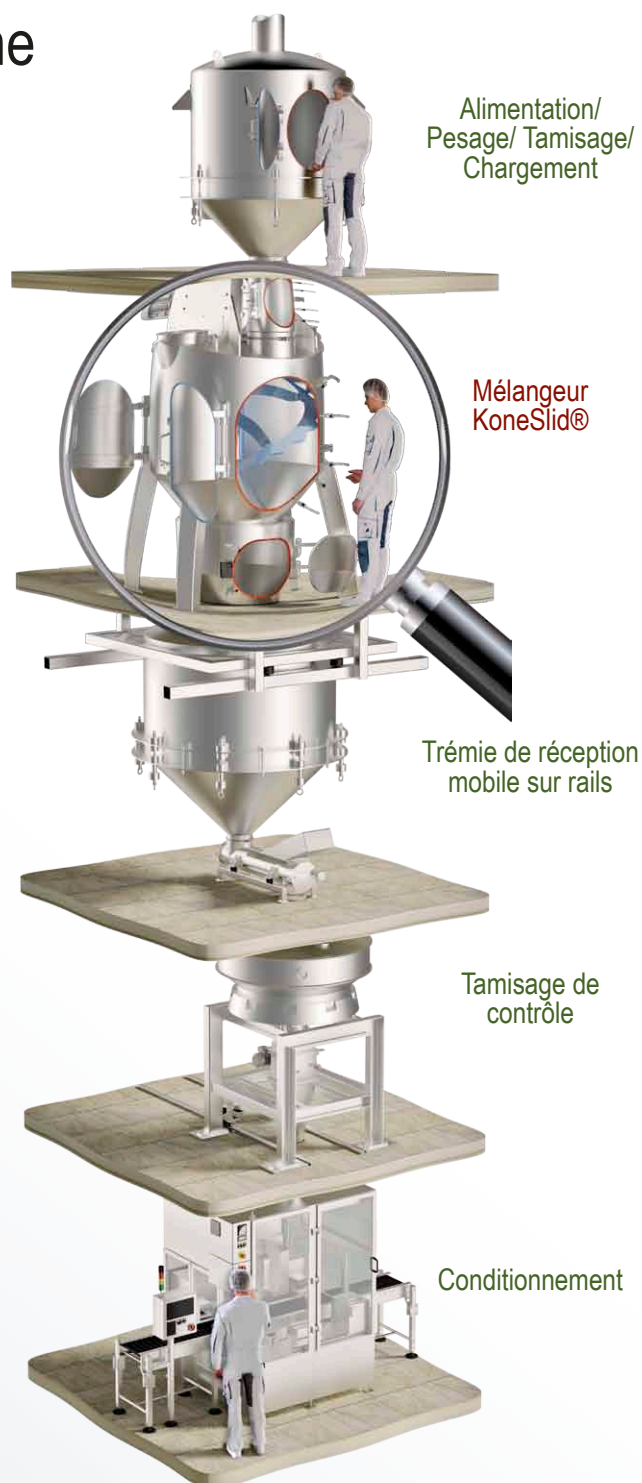
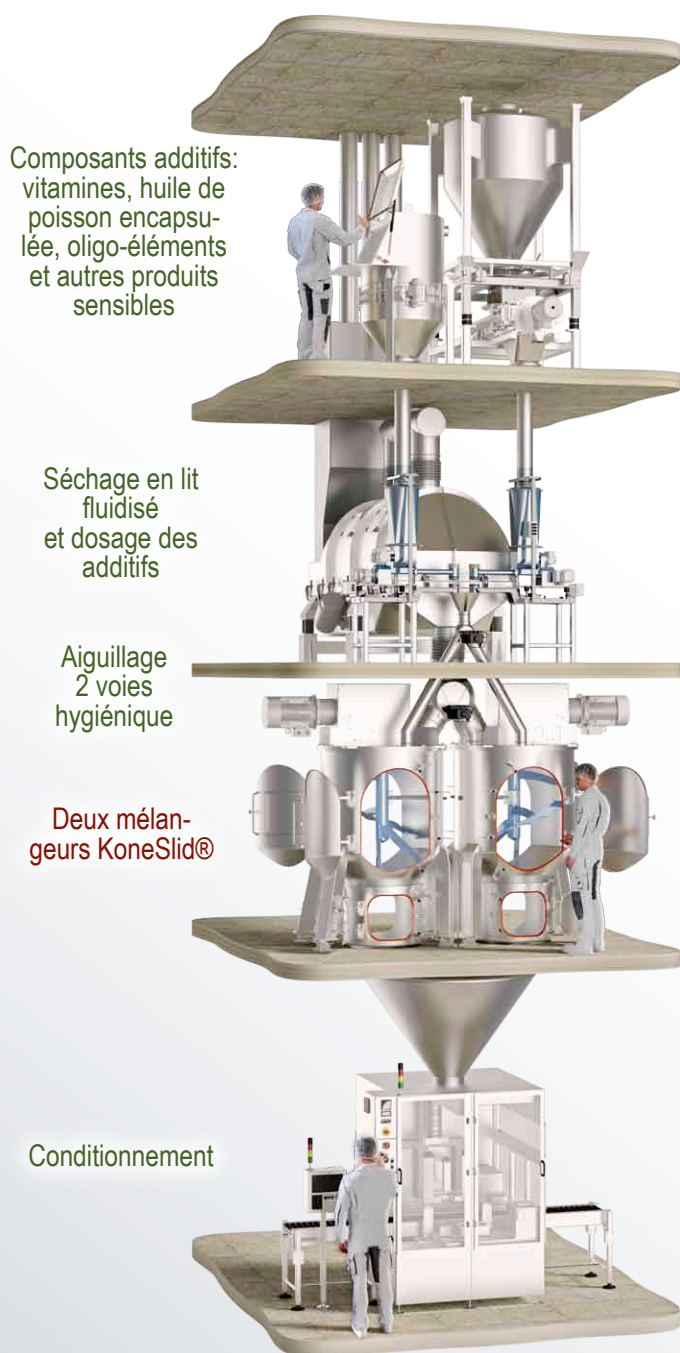


La vidange s'effectue entièrement en quelques secondes



La vidange s'effectue entièrement en quelques secondes

# Systemes de mélange fin de ligne



amixon® GmbH  
Halberstädter Straße 55  
33106 Paderborn  
Niemcy  
Tel.: +49 (0) 5251 68 88 88 – 0  
Fax: +49 (0) 5251 68 88 88 – 999  
E-Mail: sales@amixon.com  
www.amixon.com

Représenté par

AZO France  
ZI des Dorices  
2 rue de Ajusteurs  
44330 Vallet  
France  
Tel. +33 (2) 282 108 08  
Fax +33 (2) 282 108 28  
azo-france@azo.com  
www.azo.fr

L'installation présentée ici montre de manière simplifiée une variante « haute hygiène » pour la fabrication d'aliments diététiques. amixon® fabrique uniquement les mélangeurs. Les composants signalés en vert ne font pas partie de la gamme de produits d'amixon®.

Avantages pour l'utilisateur:

- ✓ Qualités de mélange idéales et désagglomération microfine
- ✓ Niveaux de remplissage variables d'env. 10 à 100 % de la capacité nominale du mélangeur
- ✓ Nettoyage : confortable, sécurisé, parfaitement ergonomique, humide ou à sec, manuel ou automatique
- ✓ Mélangeurs disponibles sur demande avec plusieurs portes de visite CleverCut®
- ✓ Vidange en quelques secondes et pratiquement sans résidus, sans cône de déversement, ni ségrégation
- ✓ Mélangeurs disponibles chez amixon® pour effectuer des essais

Tous les composants des mélangeurs amixon® proviennent d'Allemagne. Les machines sont fabriquées exclusivement dans l'usine amixon® à Paderborn en Allemagne. © by amixon GmbH, Paderborn. Reproduction ou transfert sur supports électroniques moyennant autorisation écrite. Sous réserve de modifications dues au progrès des techniques de processus et de fabrication.