

MELANGEUR HORIZONTAL A RUBANS



AGRO ALIMENTAIRES

Épices, farines, café, sucre, poudre de lait, poudres, chicorée, champignons, aromates, colorants, sel, complément

DIVERS

Charbon, tourbes, terreaux, compost, liège, gélatines, mastics

ALIMENTATION ANIMALE

Aliments bétail, minéraux, concentrés vitaminés, pet food, farines de poissons, produits vétérinaires

CHIMIE

Raticide, anti-parasite, polymères, engrais, lessives

PARA PHARMACIE

Plantes médicinales, graines

• PLASTIQUES : polystyrène

Tel: +33(0)5.53.65.86.95 @:contact@tbmi.fr

http://www.tbmi.fr



Techniques de broyage et mélange industrielles

Tel: +33(0)5.53.65.86.95

@: contact@tbmi.fr http://www.tbmi.fr

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Ces mélangeurs permettent d'obtenir des mélanges par batch homogènes de différents produits secs ou humides, en poudres ou en granulats.

Les rubans (double spires creuses à pas inverse) génèrent des flux inverses et croisés, assurent le mélange intime des particules y compris de différentes densités.

L'incorporation de petits granulats solides ou liquides est possible.

Le temps de mélange est court (de 5 à 10 minutes) en fonction des pourcentages incorporés. Les produits fragiles sont préservés, la vitesse de rotation n'étant pas élevée (10 à 30 trs/mn environ).

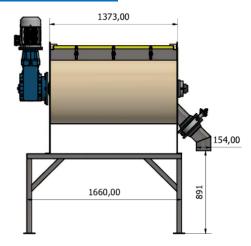
DESCRIPTIF TECHNIQUE

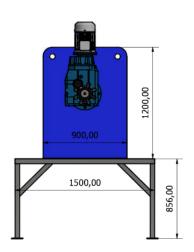
MODELE	RM600	RM1600
Capacité cuve	600 Litres	1600 Litres
Puissance électrique	5.5 KW	7.5 kW
Tension d'alimentation	TRI 400V – 50 Hz	TRI 400V – 50 Hz
Corps	Acier peint ou inox 304L	Acier peint ou inox 304L
Rotor	2 spires creuses à pas inverse	2 spires creuses à pas inverse
Etanchéité	Joint à lèvres	Joint à lèvres
Sortie du produit	Trappe guillotine en partie inférieure ou en bout	Trappe guillotine en partie inférieure ou en bout
Fermeture	Capot ouvrant de remplissage avec butée de sécurité et sauterelles de blocage	Capot ouvrant de remplissage avec butée de sécurité et sauterelles de blocage
Armoire électrique	Armoire électrique de démarrage avec disjoncteur magnéto-thermique	Armoire électrique de démarrage avec disjoncteur magnéto-thermique
Dimensions en mm	2200 x 900 x 1500	2600 x 1500 x 1620
Masse à vide en kg	620	1300

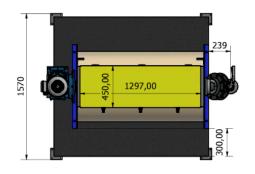


Techniques de broyage et mélange industrielles

DIMENSIONS RM600:

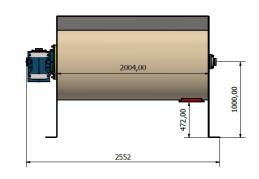


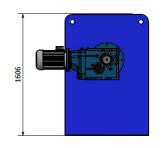


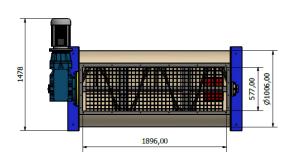


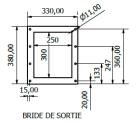
MOTOREDUCTEUR 4 KW TRI 400V MASSE A VIDE SANS ACCESSOIRES : N/A CAPACITE : 600 LITRES

DIMENSIONS RM1600:









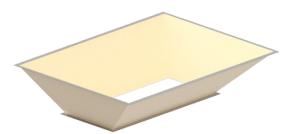
MOTOREDUCTEUR 7.5 KW TRI 400V MASSE A VIDE SANS ACCESSOIRES : N/A CAPACITE : 1600 LITRES



Techniques de broyage et mélange industrielles

OPTIONS

- Trémie de chargement au godet
- Châssis support construction en profilés carré creux avec plateforme tôle larmée,
 H = 0.86 m
- Vanne de vidange sous la cuve avec trappe à glissières, commande manuelle
- Vanne de vidange sous la cuve avec trappe à glissières et motorisation électropneumatique
- Construction inox 304 L ou 316 L
- Pesage électronique composé de 4 capteurs inox avec semelles articulées, 1 indicateur de pesée à simple lecture pour visualisation remplissage et vidange.
- Indicateur de pesée programmable avec formules en mémoire



Trémie de chargement au godet







Système de pesage électronique

Les caractéristiques techniques restent modifiables sans préavis