

Mixers Horizontaux Ribbon A Arbre Unique



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT



Les mixers horizontaux Ribbon produisent des processus homogènes et économiquement efficaces. Ils sont convenables pour les marchandises sèches et humides. Graisse animale, eau et huile végétale peuvent être mélangées sans problème. Par contre, l'utilisation des mélasses est déconseillée.

APPLICATION

- chimique
- alimentaire
- alimentation animale
- matériaux de construction

DESCRIPTION

Le mixer est composé de corps de mixer en forme de U ou bien Omega et d'un arbre unique avec des hélices de malaxage. Ces composants déplacent les matériaux de mélange dans des directions opposées. Grâce à la forme géométrique du produit, un processus de mélange très intensif et en même temps protecteur est achevé à basse vitesse. Des mélanges hygiéniques et de qualité peuvent être obtenus en prêtant attention aux critères d'hygiène des machines agricoles et à plusieurs autres détails.

CERTIFICATIONS

Isimsan confectionne les installations individuellement et selon les directives et règlements Internationaux suivants:

- CE 2006/42/EC (Directive Machines)
- CE 2014/29/EU (Directive Récipients à Pression)
- CE 2014/68/EU (Directive Récipients à Pression)
- ATEX Ligne de Produits 2014/34/EU
- EHEDG (Hygiene Guidelines)
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- FDA (U.S. Food and Drug Administration)
- EAC (EuroAsia Comformity)

Des consignes supplémentaires peuvent être prises en compte après consultations. Isimsan a les certifications en terme de Management de Qualité (ISO 9001), normes environnementales (ISO 14001) Techniques de Soudage, de Supervisions (ISO 3834 & 14731) et Techniques de Commande (2006/42/EC).





DETAILS DE FABRICATION

CARACTERISTIQUES

Forme du Profil: de 0.5 à 20m³

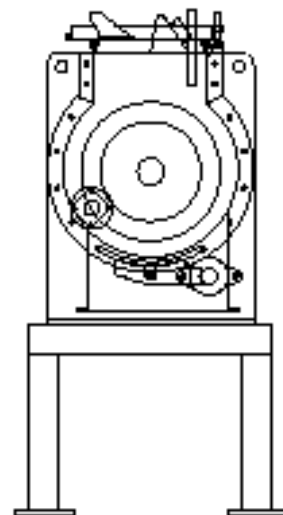
Forme de base: forme U, forme Omega

Matériaux: acier au carbone, acier inoxydable,
acier duplex, acier résistant à

Surface : peinte, badigeonnée, polie, verre poli

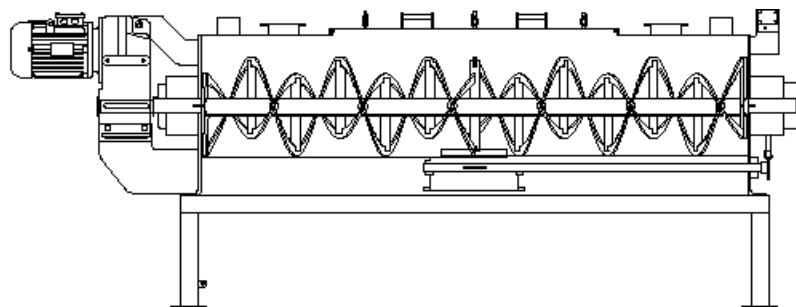
Arbre de mixer: arbre unique

Lames: hélice



OPTIONS

- vanne de prélèvement
- scellées mécaniques
- enveloppe de refroidissement et de réchauffement
- système de dosage liquide
- différentes sortes de détecteurs d'automatisation
- cadres porteurs et plateformes
- système de nettoyage automatique (CIP)
- régulateur de vitesse
- télécommande
- système de pesage
- système de remplissage



2019

MIXERS HORIZONTAUX RIBBON



Le tableau ci-dessous se reporte à la performance standard du mixer horizontal Ribbon.

Les performances standards contiennent les composants suivants:

Forme du Profil: de 0.5 à 20m³

Forme de base: forme U

Matériaux: acier inoxydable 1.4301

Lames: hélice

Surface: badigeonnée (extérieur),
verre poli (intérieur)

Arbre de mixer: arbre unique

Volume total	Volume de mélange	Mesures total	Poids	Rotation	Moteur
litre	litre	largeur/longueur/ hauteur (mm)	kg	Rpm	kW
500	350	750 x 3.700 x 900	600	41	4
1.000	700	900 x 2.750 x 1.105	1.050	43	7,5
2.000	1.400	1.340 x 3.600 x 1.600	2.950	35	22
3.000	2.100	1.328 x 4.500 x 1.620	3.300	35	22
5.000	3.500	2.000 x 5.300 x 1.900	4.800	29	30

Isimsan design en fonction des spécifications du client. Cela inclue les choix de matériaux, des modèles de moteurs et aussi des options d'équipements.

Nous sommes là pour vous.



CERTIFICATIONS

Isimsan confectionne les installations individuellement et selon les directives et règlements Internationaux suivants:

- CE 2006/42/EC (Directive Machines)
- CE 2014/29/EU (Directive Récipients à Pression)
- CE 2014/68/EU (Directive Récipients à Pression)
- ATEX Ligne de Produits 2014/34/EU
- EHEDG (Hygiene Guidelines)
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- FDA (U.S. Food and Drug Administration)
- EAC (EuroAsia Comformity)

Des consignes supplémentaires peuvent être prises en compte après consultations. Isimsan a les certifications en terme de Management de Qualité (ISO 9001), normes environnementales (ISO 14001) Techniques de Soudage, de Supervisions (ISO 3834 & 14731) et Techniques de Commande (2006/42/EC).

ISIMSAN[®]

ISIMSAN®

SOUTIEN MONDIAL

E-MAIL: sales@isimsan.com.tr

PHONE: +90 (0232) 877 05 82