

MV

Блендер V-образного Типа



ПРИМЕНЕНИЕ

Блендер V-образного типа осуществляет равномерное смешивание и перемешивание сыпучих компонентов. Данный процесс является широко распространенной производственной операцией в медицинской, фармацевтической, пищевой, химической промышленности, в производстве косметики, моющих средств, красителей, удобрений и пластмасс.

Примерами могут служить фармацевтические продукты, косметические средства, рыбная мука, рафинированная, или белая мука, цельнозерновая мука, панировочные смеси, крупы, семена, крахмалы, зерновой и молотый кофе, какао, шоколад, желатин, молоко в порошке, детские каши, компоненты для приготовления сухих супов и крем-супов, листовые воски, декстрины, энзимы, гранулированные моющие средства, мыло в хлопьях, пигменты и красители, искусственные удобрения, порошковые или гранулированные пластмассы, стекловолокно и т.д.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Машина состоит из двух цилиндров, соединенных в форме «V» под углом 80°. На оконечности каждого из них имеется люк с ручным открытием, который обеспечивает доступ внутрь. В точке соединения двух цилиндров имеется отверстие для выгрузки, оснащенное дисковым затвором с ручным или автоматическим приводом, для выгрузки продукта. Две станины, расположенные по бокам, служат для размещения привода и подшипниковой опоры корпуса блендера.

Сыпучие компоненты поступают через загрузочное отверстие. Способность смешивания составляет 50%, т. е. при каждом обороте блендера продукт, находящийся в обоих цилиндрах, перемещается в общее отделение, после чего получившаяся смесь возвращается обратно в цилиндры, и так далее. Скорость не является высокой, благодаря чему блендер подходит для продуктов, которые необходимо поддерживать в холодном состоянии.

Выгрузка смеси осуществляется через дисковый затвор с ручным или автоматическим приводом.

Машина оснащена защитным ограждением с электрической системой безопасности, во избежание доступа в рабочую зону во время функционирования. В случае доступа в огражденную зону функционирование прекращается для обеспечения безопасности.

КОНСТРУКЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Серия включает 10 моделей общей вместимостью от 50 до 4200 л; полезная вместимость составляет 50% от общей.

Время смешивания составляет от 3 до 15 минут в зависимости от рецептуры.

Обеспечивает быстрое и точное смешивание. Оптимально подходит для деликатных смесей.

Отверстия герметично закрываются во избежание загрязнений и утечек в процессе работы.

Специальная конструкция внутреннего пространства позволяет избежать образования «мертвых зон», облегчая выгрузку под воздействием силы тяжести.

Оснащен защитным ограждением с электрической системой безопасности, в соответствии с нормами ЕС по безопасности.

Данное оборудование изготавливается из нержавеющей стали AISI 316 (EN 14404) для всех деталей, контактирующих с продуктом, и из AISI 304 (EN 14301) для станин и прочих элементов. Обработка внутренних поверхностей: полировка.

Простая мойка, как ручная, так и автоматическая посредством CIP-системы, благодаря полировке поверхностей и отсутствию углов.

Оборудование обеспечивает повышение эффективности производства, что обусловлено высокой производительностью, хорошим качеством получаемой смеси и низким уровнем затрат на энергию и обслуживание.

По запросу клиента системы загрузки и выгрузки могут быть автоматизированы с использованием дисковых затворов с пневматической системой дозирования.

В отличие от двухконусных блендеров, данное оборудование разработано для смешивания порошков с примерно одинаковой плотностью, с загрузкой, составляющей 50% от общей вместимости, тогда как двухконусный блендер имеет загрузку в 65%, для смешивания гранулированных продуктов с порошком либо продуктов с высокой и различной плотностью.



Отверстие для вакуумной загрузки



Отверстие для вакуумной выгрузки

МАТЕРИАЛЫ

Детали, контактирующие с продуктом
Станины и прочие металлические детали
Обработка внутренних поверхностей
Обработка внешних поверхностей

AISI 316 (EN 14404)
AISI 304 (EN 14301)
полировка
полировка

ОПЦИИ

В состав оборудования может быть включена система распыления жидкостей, для их пульверизации на протяжении процесса перемешивания. Инжектор подключается посредством вращающейся системы к распыляющим головкам. Подача жидкости в него осуществляется под давлением через резервуар добавок или через дозирующий насос.

Положения автоматической остановки: используется для загрузки, выгрузки и взятия образцов. Перед остановкой в одном из трех вышеуказанных положений осуществляется цикл, который снижает скорость блендера, для обеспечения его торможения и точной остановки.

Также может использоваться автоматическая система загрузки для подачи сыпучих компонентов внутрь корпуса блендера посредством системы вакуумного всасывания с самоочищающимся рукавным фильтром. Не осуществляются выбросы пыли в окружающую среду.

В состав оборудования можно включить полную моноблочную вакуумную установку с водокольцевым насосом.

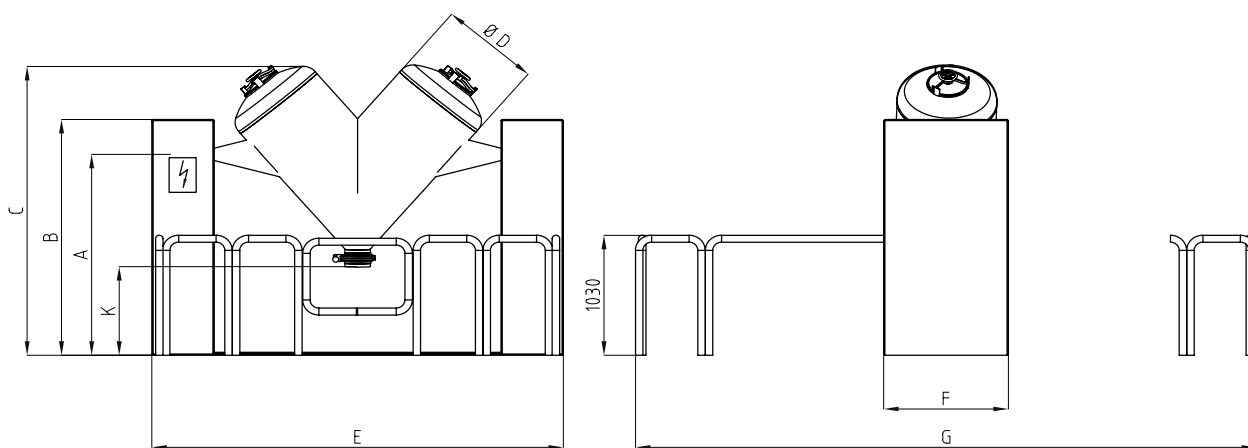
Блендер может быть оснащен автоматической системой выгрузки посредством вакуумного транспорта. Включает бункер приемки всасываемого продукта с автоматическим самоочищающимся рукавным фильтром. А также систему управления и контроля машины.

Загрузка и/или выгрузка могут осуществляться посредством подключения герметичного выдвижного гофрированного элемента с пневматическим приводом. Эта система может сочетаться с загрузкой или выгрузкой посредством вакуума.



Выгрузка смешанного продукта

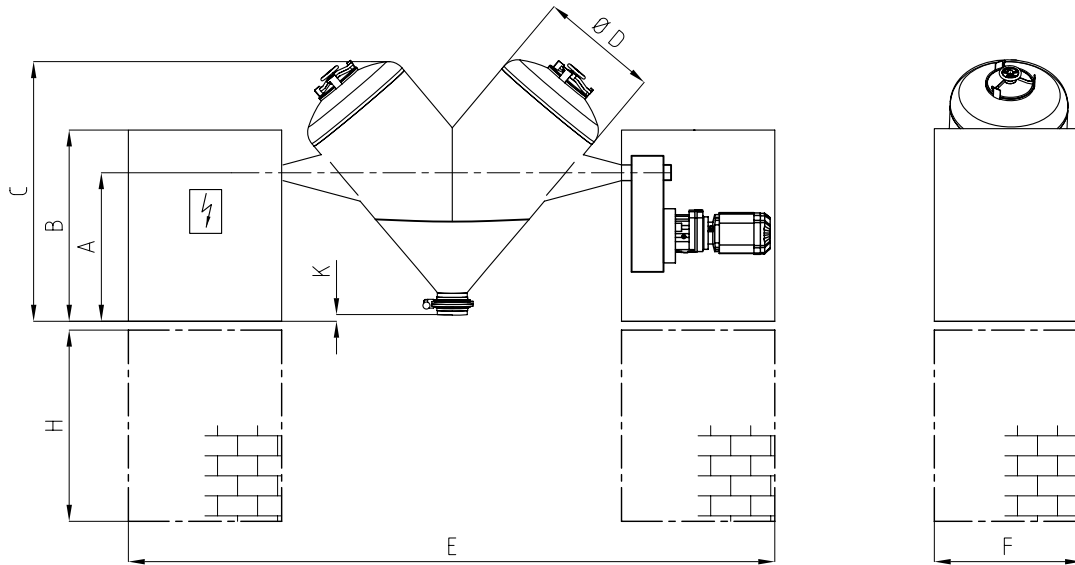
ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ



Блендер	Объём л	Полезный объём л	A	B	C	ØD	E	F	G	K	kW*	Вес кг
MV50	50	25	1040	1400	2210	300	1950	500	2500	600	0,37	450
MV100	100	50	1010	1400	2210	375	2100	500	2500	600	0,55	800
MV250	250	125	1075	1500	2260	500	3040	750	2750	650	1,5	995
MV400	400	200	1075	1550	2360	590	3210	900	3300	650	1,5	1050
MV600	600	300	1072	1550	2480	675	3480	1000	3400	650	1,5	1158
MV1000	1000	500	1500	2000	2600	800	3700	1000	4000	760	2,2	1320

* мотор-редуктор

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

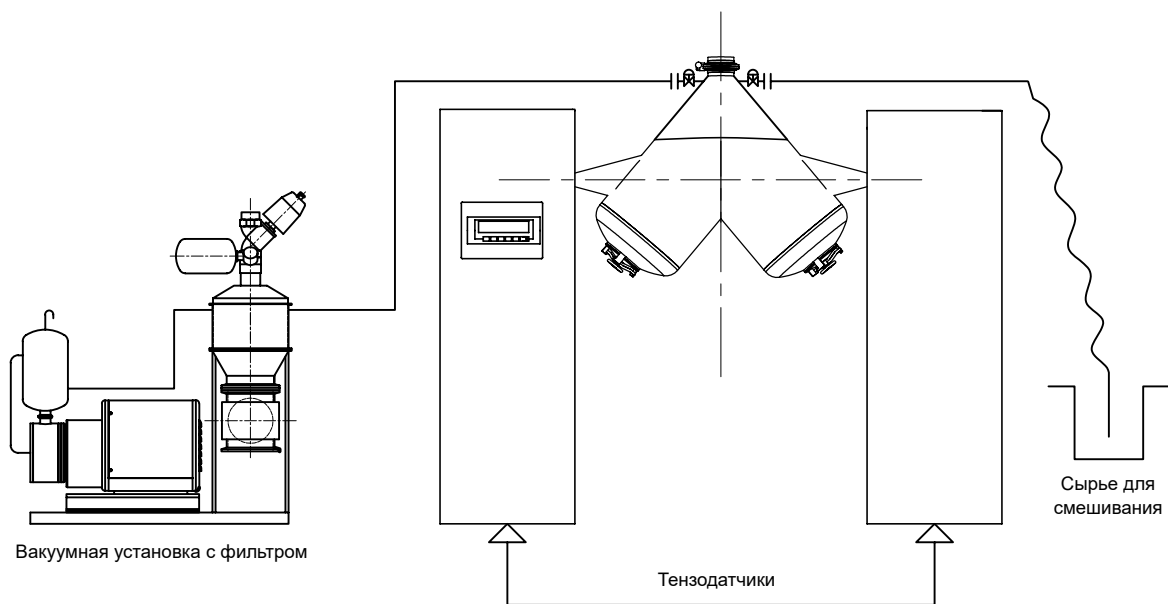


Блендер	Объём л	Полезный объём л	A	B	C	ØD	E	F	H	K	kW*	Вес кг
MV1400	1400	700	1540	1800	2400	850	3800	1000	по запросу	0	3	1450
MV2000	2000	1000	1540	2100	2800	1000	3900	1000		0	3	1880
MV3300	3300	1650	1560	2400	3200	1150	4200	1000		0	4	2100
MV4200	4200	2100	1560	2500	3400	1250	4500	1000		0	5,5	2500

* мотор-редуктор

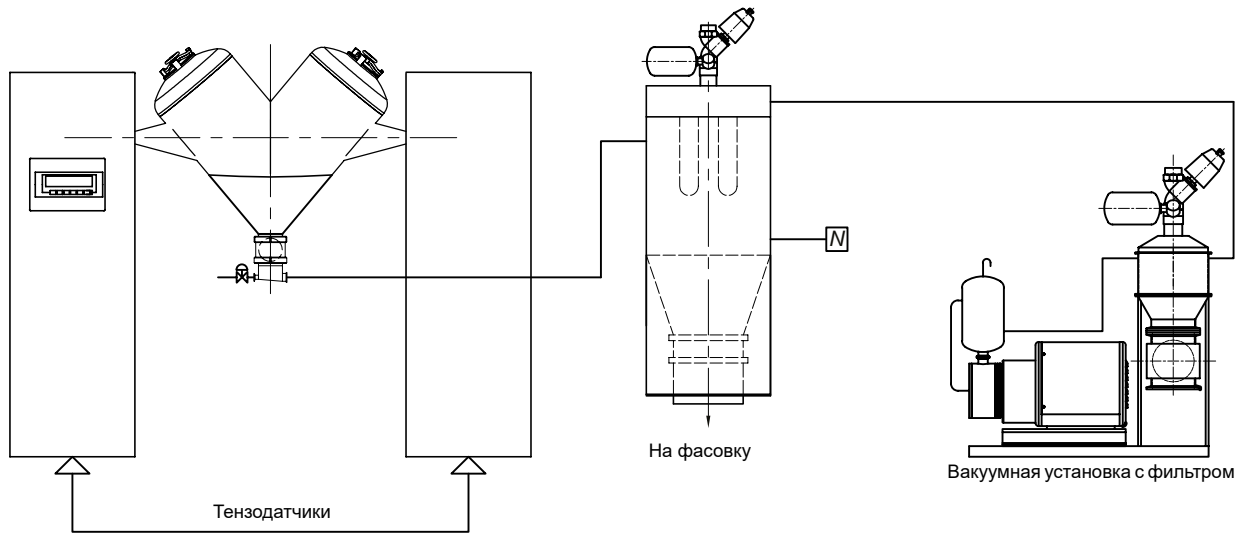
ОПЦИИ

Система вакуумной загрузки

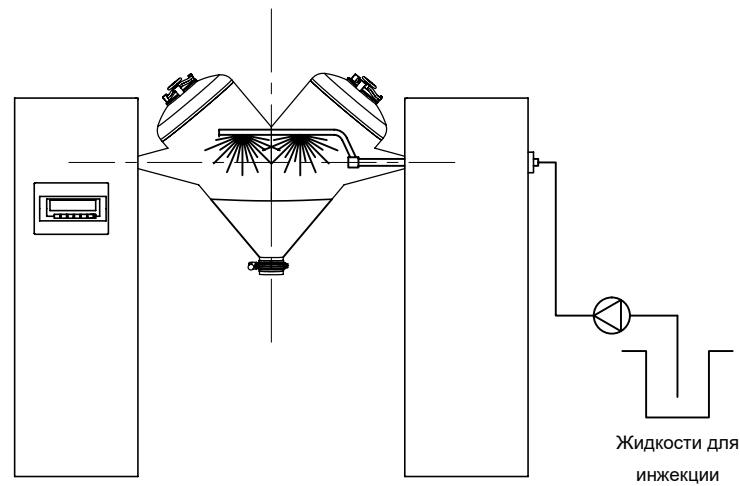


ОПЦИИ

Система вакуумной загрузки



Система инъекции жидкости



Система загрузки и/или выгрузки под воздействием силы тяжести с герметичным выдвижным гофрированным элементом

