



MDC

Turbo mélangeur MDC

Ces mélangeurs assurent le mélange intime de plusieurs composants pulvérulents et/ou granuleux en un temps extrêmement court quelles que soient les proportions.

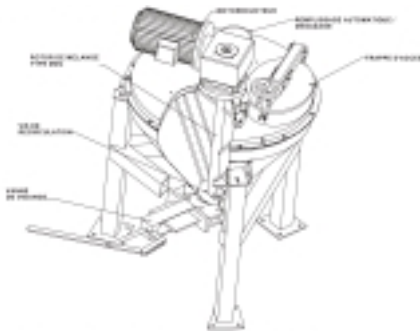
Ces mélangeurs permettent également le mélange de pulvérulents avec de faibles proportions de liquides, cela même avec les poudres les plus légères.

Les écarts importants de densité apparente n'ont pas d'influence sur la qualité du mélange.





Turbo mélangeur MDC



Détail du mélangeur.

Principe :

Une fois le mélangeur chargé, le rotor de mélange met instantanément la totalité du produit en mouvement et crée un phénomène de vortex à recyclage interne. De ce fait, il n'y a aucune zone morte dans le mélangeur. La vidange du mélangeur se fait ensuite gravitairement en ouvrant la vanne à pelle située à la base du cône. Dans le cas de produits d'écoulement difficile, le rotor de mélange est alors utilisé comme dévôteur.

Lorsque le mélange doit être dosé (ou transféré) une vis est raccordée sur la sortie du mélangeur.

Avantages :

- Temps de mélange : 30s à 4 min
- Puissance installée : 2 à 11 kW
- Vidange intégrale
- Entretien réduit (1 moteur, 1 vanne)

Caractéristiques :

- Capacité : 50 à 1200 litres utiles
- Matière : inox 304 L ou 316 L
- Finition : microbillée ou polie
- Possibilité de pesage pour formulation
- Remplissage manuel ou automatique

Applications :

Ce Turbo mélangeur est utilisé dans tous les domaines de l'industrie pour les productions les plus diverses, les poudres à mélanger pouvant atteindre des proportions très faibles (inférieures à 0,01 %).

Nous apportons la solution à tous vos projets de mélange.

Nous tenons à votre disposition ce turbo mélangeur pour essais avec vos produits.



PARI S.A.

18, avenue du Bois-Préau - B.P. 31
92502 Rueil-Malmaison Cedex France
Tél. : +33 (0)1 47 08 92 09
Fax : +33 (0)1 47 14 13 11
E-mail : parimix@industrial-mixer.com

www.parimix.com