EUROMIXERS
MIXING TECHNOLOGY



MISCELATORI IBC

MISCELATORI IBC

Per cisternette in plastica (IBC – Intermediate Bulk Container)

La gamma esclusiva di miscelatori IBC Euromixers è progettata per le cisternette IBC standard con tappo a vite da 150 mm: la girante pieghevole E-400 passa attraverso un'apertura di 150 mm per rimescolare rapidamente il contenuto sedimentato durante il trasporto o lo stoccaggio.



"Utilizzare la cisternetta IBC come recipiente di miscelazione garantisce una qualità costante del prodotto e un notevole risparmio di tempo nei travasi e nella pulizia"

Applicazioni

Un'ampia gamma di prodotti forniti in cisternette IBC deve essere miscelata prima dell'uso per ottenere prestazioni ottimali e una qualità costante, tra cui:

- Alimenti e bevande
- Coloranti e pigmenti
- Pitture e vernici
- Industria cosmetica
- Industria chimica
- Fanghi e sospensioni
- Trattamento acque e flocculanti



SPECIFICHE TECNICHE

Marcatura CE – i miscelatori standard elettrici e ad aria sono pienamente conformi CE e progettati per l'uso in interni in area sicura. Su richiesta sono disponibili miscelatori certificati ATEX per aree classificate.

Miscelatori elettrici – sono forniti con avviatore diretto (DOL) con protezione da sovraccarico, interruttore di sicurezza interbloccato e presa 16 A IP44; sono cablati e collaudati in fabbrica, pronti all'uso.

Montaggio – i miscelatori IBC sono dotati di un ponte leggero in acciaio inox che si monta direttamente sulla cisternetta IBC e viene fissato saldamente con morsetti a leva a sgancio rapido.

Miscelatori ad aria – sono forniti con valvola di regolazione del flusso (velocità variabile) e richiedono aria compressa pulita e lubrificata.

Sollevamento – di serie sono forniti con un golfare per il sollevamento; come optional è disponibile un modulo per carrello elevatore, saldato sul ponte del miscelatore, per il sollevamento con muletto.





Opzione muletto

SPECIFICHE TECNICHE

Azionamento – il riduttore elicoidale coassiale è robusto e silenzioso, riempito in fabbrica con lubrificante sintetico per uso alimentare FDA classe H1 e sigillato a vita.

Motori elettrici – i motori elettrici standard sono a velocità fissa.
Opzionale: modello ESV con variatore elettronico di velocità integrato.

Tensioni e frequenze standard
400 V trifase 50 Hz
240 V monofase 50 Hz
110 V monofase 50 Hz


Motore standard

Gli azionamenti elettrici per area sicura sono forniti con avviatore diretto (DOL) con protezione da sovraccarico, interruttore di sicurezza e presa 16 A IP44; sono cablati e collaudati in fabbrica, pronti all'uso.


ESV velocità variabile elettronica

Sicurezza – un interruttore di sicurezza collegato al circuito di comando del motore a bassa tensione 24 V impedisce il funzionamento del miscelatore se non è montato saldamente sulla cisternetta IBC.

Motori pneumatici – richiedono aria compressa pulita, secca e lubrificata e sono forniti con valvola di regolazione del flusso per regolare la velocità del motore e con silenziatore di scarico. I grafici del consumo d'aria stimato e la pressione di esercizio sono riportati nella scheda tecnica del miscelatore IBC ad aria.
Per le aree pericolose sono disponibili miscelatori certificati ATEX.


Miscelatore IBC ad aria

Opzioni del ponte – sono disponibili ponti dotati di tramoggia per aggiungere polveri o liquidi nella cisternetta con il miscelatore in posizione, oppure di due attacchi da 1" BSP per l'immissione di liquidi; le due opzioni sono disponibili anche insieme.


Uscita liquidi e polveri


Tramoggia per polveri

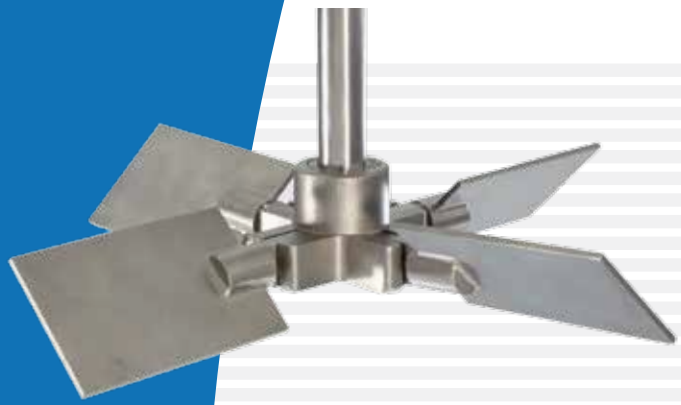
Tecnologia di miscelazione

Le esclusive giranti pieghevoli E-400 Euromixers sono prodotte in diverse misure per miscelare efficacemente un'ampia gamma di prodotti. Per materiali viscosi si possono utilizzare giranti doppie o multiple; inoltre, giranti "kicker" a pale fisse possono essere posizionate vicino al fondo della cisternetta per miscelare anche a bassi livelli.

Albero e giranti – le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox 316; per prodotti corrosivi sono disponibili materiali plastici alternativi.
HBC – i miscelatori IBC ad alta velocità ad azionamento diretto sono forniti con giranti fisse E-300.
LBC – i miscelatori IBC a bassa velocità con riduttore sono forniti con giranti pieghevoli E-400.



Girante E-300



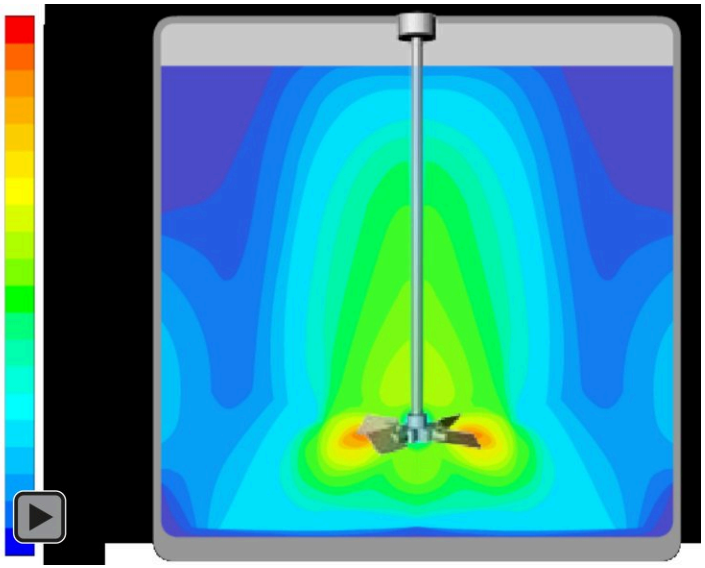
Girante pieghevole E-400 in funzione



Girante pieghevole E-400 chiusa



Girante E-400 con kicker



Analisi CFD della girante E-400

Dimensionamento e selezione

Contenitori – i miscelatori/agitatori IBC Euromixers sono progettati per cisternette IBC standard da 1000/800 litri con tappo a vite da 150 mm (dette anche "tote tank") e sono adatti alla maggior parte dei contenitori, tra cui Schutz Ecobulk, Sotralentz e Van Leer.

La tabella seguente è una guida generale: i nostri tecnici applicativi saranno lieti di consigliarvi il miscelatore più adatto alla vostra applicazione.

Viscosità cP	Modello	Azionamento	
1.0 100	HBC-37	Diretto	Agitazione lieve-media
250 500 1000	LBC-37	Riduttore	
2500 5000	LBC-75	Riduttore	
15000	LBC-150		
1.0 100 250	LBC-37	Riduttore	Agitazione vigorosa
500 1000	LBC-75	Riduttore	
2500 5000	LBC-150	Riduttore	

IBC da 1000 litri

Richieste e ordini

Indicate il tipo di miscelazione richiesto, il peso specifico (SG) e la viscosità del prodotto oppure una sua descrizione, per consentire ai nostri tecnici applicativi di confermare o proporre il miscelatore IBC più adatto alla vostra applicazione.
Specificate inoltre se il miscelatore sarà utilizzato in area sicura o in zona pericolosa/classificata.

Check list / Opzioni

Azionamento elettrico o ad aria
Golfare di sollevamento o modulo per carrello elevatore

EUROMIXERS
MIXING TECHNOLOGY

Per assistenza locale contattare:

GADDA S.r.l. – Corso Sempione 238, 21052 Busto Arsizio (VA) – Italia
Tel: +39 0331 386055 Web: www.euromixers.it
Email: euromixers@gadda.it

Pur facendo ogni sforzo per garantire l'accuratezza delle informazioni riportate, Euromixers Limited si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso, in linea con la propria politica di continuo sviluppo del prodotto. Copyright Euromixers novembre 2011 – Brochure E-512