

AGITATORI PER IBC

Adatti all'uso su Cisternette a Gabbia (IBC standards)

L'esclusiva gamma di miscelatori/agitatori industriali Euromixer per IBC è progettata per l'uso nel settore dei contenitori/cisternette a gabbia standard (IBC) con un tappo a vite di 150 mm; infatti l'elica pieghevole E-400 è stata progettata per passare attraverso un foro di tali dimensioni al fine di rimescolare rapidamente la sospensione contenuta nell'IBC, depositatasi durante il trasporto o lo stoccaggio.

"miscelare il prodotto direttamente all'interno del contenitore IBC assicura la costante qualità dello stesso e risparmi dal lato dei trasferimenti e del tempo di pulizia"

Applicazioni

Esiste un'ampia gamma di prodotti forniti in contenitori trasportabili IBC che necessita di essere miscelata prima di raggiungere la miglior qualità e consistenza, in particolare nei seguenti settori:

- Settore chimico
- Edilizia (malte)
- Alimentari e bevaggi
- Trattamenti chimici dell'acqua
- Tintoria e pigmentazione
- Stamperia e vernici
- Settore cosmetico
- Flocculanti



Specifiche Tecniche

Gli agitatori elettrici sono forniti completi di: avviamento DOL, interblocco di sicurezza, e spina elettrica; cablati e testati in fabbrica: pronti all'uso.

Gli agitatori a motore pneumatico sono forniti con una valvola per il controllo del flusso che permette la regolazione della velocità e richiedono l'attacco ad aria pulita e lubrificata

Gli agitatori elettrici e pneumatici sono progettati secondo standards per uso interno in un'area sicura

Sono disponibili inoltre agitatori pneumatici e elettrici con certificazione ATEX (dettagli su richiesta)

Montaggio dell'agitatore

Il sistema di montaggio dell'agitatore per IBC si compone di un ponte in acciaio inossidabile per consentirne la facilità di gestione, esso si colloca direttamente sulla gabbia del contenitore tramite una chiusura rapida a morsetti a ginocchiera.



Motore elettrico con aggancio per le pale dei mulinelli



Motore pneumatico con ponte/telaio standard

Ponte di fissaggio – Opzioni

Per semplificare il sollevamento il sistema è fornito con un dado ad occhiello ed un aggancio per le pale dei carrelli elevatori

Introduzione di polveri o liquidi

Il ponte dell'agitatore è disponibile anche con una tramoggia per introdurre polveri o due connessioni d'ingresso da 1" BSP per l'introduzione di liquidi nel contenitore IBC mantenendo il l'agitatore in posizione, entrambe le opzioni sono disponibili sul medesimo ponte.



Tramoggia per polvere

Motori elettrici

I motori elettrici, utilizzabili in aree sicure, sono cablati e testati in fabbrica per essere pronti all'uso e includono un avviamento DOL con protezione per il sovraccarico, interruttore di sicurezza e una spina elettrica da 16 amp. I motori standard lavorano ad una velocità fissa, è possibile, come optional, richiederli con un variatore di velocità elettronico.

Voltaggio e frequenza standard

440v 3 hp 50 hz

240v 1 ph 50 hz

110v 1 ph 50 hz

Sicurezza – un interruttore di sicurezza collegato al circuito di controllo del motore previene il funzionamento dell'agitatore quando non è collegato ad un IBC



Motore elettrico

Motori pneumatici

I motori pneumatici richiedono il collegamento ad aria secca pulita e lubrificata, sono forniti con una valvola di controllo di flusso per regolarne la velocità ed un silenziatore allo scarico. I grafici con le stime di consumo dell'aria e le pressioni di esercizio di ogni modello sono reperibili nel foglio degli agitatori per IBC ad aria.

Cambio di velocità

I riduttori di velocità coassiali in linea sono silenziosi, robusti ed efficienti. Sono riempiti in fabbrica con lubrificante sintetico FDA classe H1 e sigillati a vita.



Motore pneumatico

Tecnologia degli agitatori

Le eliche pieghevoli E-400, della esclusiva gamma Euromixers, sono fornite in differenti diametri e configurazioni delle per facilitare l'efficace operazione di miscelazione per una ampia serie di prodotti e processi.

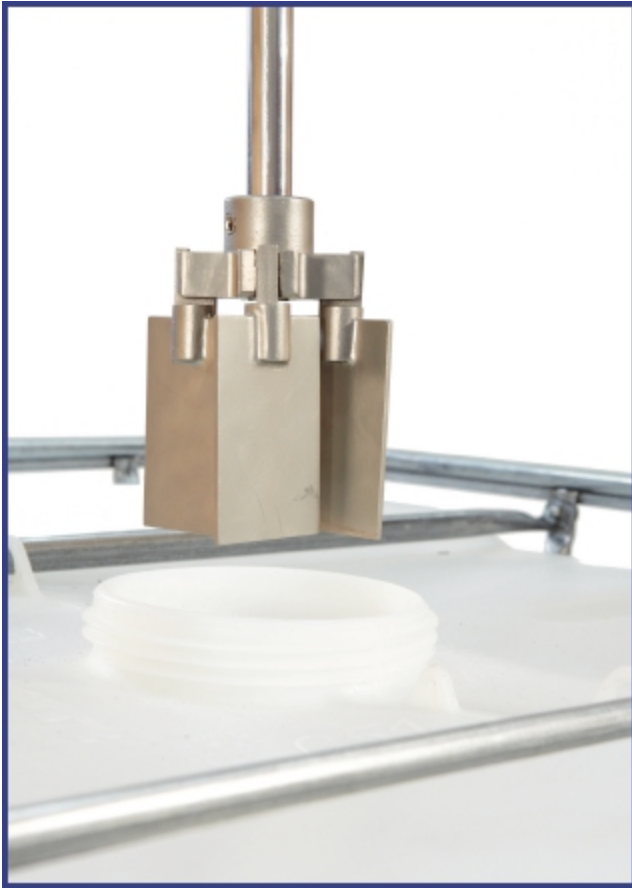
L'elica pieghevole E-400 può essere utilizzata per miscelare materiali viscosi ed inoltre una elica fissa aggiuntiva può essere posizionata vicino alla base del contenitore IBC per miscelare anche i liquidi ai livelli inferiori.

Elliche e Pale

Le parti a contatto con i liquidi sono prodotte in acciaio inossidabile 316, inoltre è possibile richiederne la costruzione con altri tipi di materiali adatti all'uso con prodotti fortemente corrosivi.

Gli agitatori HBC ad alta velocità (a marcia unica) sono forniti con elica E-300.

Gli agitatori LBC a bassa velocità (con cambio di velocità) sono fornito con elica E-400.



Elica pieghevole E-400



Elica pieghevole E-400 in uso

Contenitori

Gli agitatori Euromixers per IBC sono prodotti appositamente per l'utilizzo su cisternette a gabbia standard (IBC) da 1000 / 800 litri, con contenitore in plastica, telaio esterno in metallo e tappo a vite da 150 mm; sono adatti quasi a tutti i tipi di contenitori, incluse le marche: Schutz Ecobulk, Sotralentz, Werts, Van Leer.

Scelta dell'agitatore

Le seguenti tabelle indicano una guida generale per la scelta del prodotto.

I nostri ingegneri saranno disponibili per consigliarvi l'agitatore più adatto alle Vostre esigenze.

Agitazione da leggera a media intensità – IBC 1000 litri

Viscosità cP	Modello	Trasmissione
1.0 100	HBC -37	Diretta
250 500 1000	LBC -37	Riduttore
2500 5000	LBC -75	Riduttore
15000	LBC -150	Riduttore

Agitazione forte – IBC 1000 litri

Viscosità cP	Modello	Trasmissione
1.0 100 250	LBC -37	Riduttore
500 1000	LBC -75	Riduttore
2500 5000	LBC -150	Riduttore

Richieste / Ordinazioni

Per permettere ai nostri ingegneri di aiutarvi, per cortesia forniteci una breve descrizione di quello che sarà il compito dell'agitatore, insieme ai dati del prodotto da miscelare: SG e viscosità; e se è richiesto il motore elettrico o pneumatico.

Per favore specificare se l'agitatore sarà usato in una zona sicura o rischiosa.



Fornito da



GADDA S.r.l. – Corso Sempione 238, 21052 Busto Arsizio (VA) – ITALY
COD. FISC. – P. IVA 00217910124
Uff: +39 0331 386055 Fax: +39 0331 1813680 / +39 0331 386505
E-mail: euromixers@gadda.it

Manufactured by Euromixers Ltd

P.O. Box 94 Marple, Stockport SK6 6WZ United Kingdom
Tel: +44 (0) 161 449 8559 Fax +44 (0) 161 426 0456

Email: sales@euromixers.co.uk Web: www.euromixers.co.uk

Ogni sforzo è stato fatto al fine di rendere le informazioni di questa brochure il più accurate possibili, Euromixers si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavvisare, in linea con la nostra politica di continuo sviluppo del prodotto. Copyright Euromixers Ltd Gennaio 2012