

www.inoxmim.com



AGITMIM

Agitation et mélange





BRASSOIRS VERTICAUX

MD / MDN	03
SB / SBR / SBN	05
VAI / VSI / VDI / VSIN	07
VMD / VMR	09
IBC - INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE	11
VCI / VCIN	13
GFL	15
GFLE	17
TANDEM	19

BRASSOIRS LATÉRAUX

LV	21
LMDS	23
LMD / LECO	25
LECOR / LMRE - INDUSTRIELLE	27
LECOR / LMRE - INDUSTRIE ALIMENTAIRE	31

ÉMUSIONNEUSES ET MÉLANGEURS

TURBINE	35
EMV	37
EM	39
EMF	41
EML / EMLT	43
MICRO	45
EMTB	48
EMTE	52

SUPPORTS ET ÉLÉVATEURS	54
-------------------------------	----

MD / MDN

Agitateurs verticaux



Les agitateurs verticaux munis d'un moteur direct MD et MDN ont été conçus pour la préparation de réactifs dans des réservoirs avec un volume réduit. Ces modèles sont des agitateurs basiques, très compacts, avec un haut rendement et légers. Ils sont parfaits pour être directement assemblés aux réservoirs PEHD.

Le système de connexion entre le moteur et l'arbre à l'aide d'un manchon de couplage simplifie les tâches de maintenance. L'interchangeabilité des composants d'agitation fournit à ces équipements une grande versatilité et adaptabilité aux conditions d'agitation. Les MD et MDN peuvent être employés pour réaliser des dilutions, des dissolutions, des homogénéisations et des mélanges grâce à la vitesse de rotation élevée de l'hélice.

Les agitateurs MD et MDN sont principalement utilisés dans le traitement des eaux, ainsi que dans l'industrie alimentaire.

CARACTERISTIQUES

- Bride moteur type IEC
- Moteur direct
- Simplicité des parties
- Facilité de montage/démontage
- Hélice MARINE
- Interchangeabilité des composants d'agitation

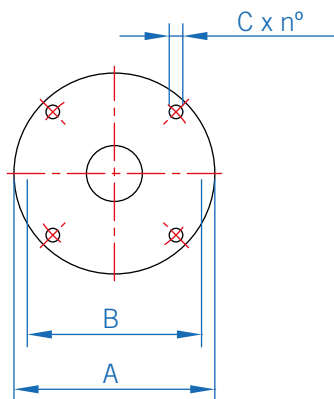
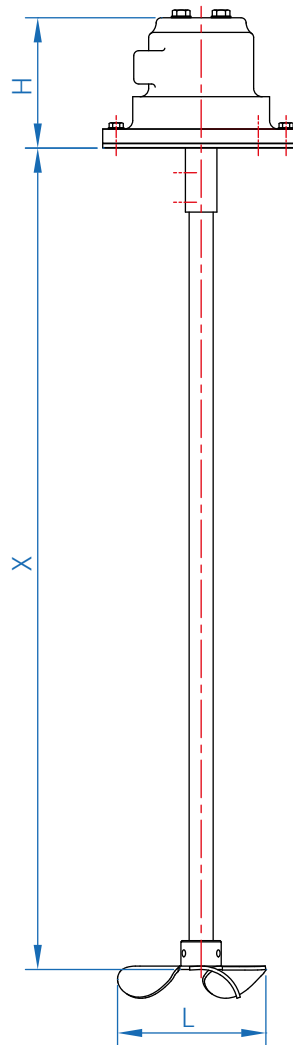
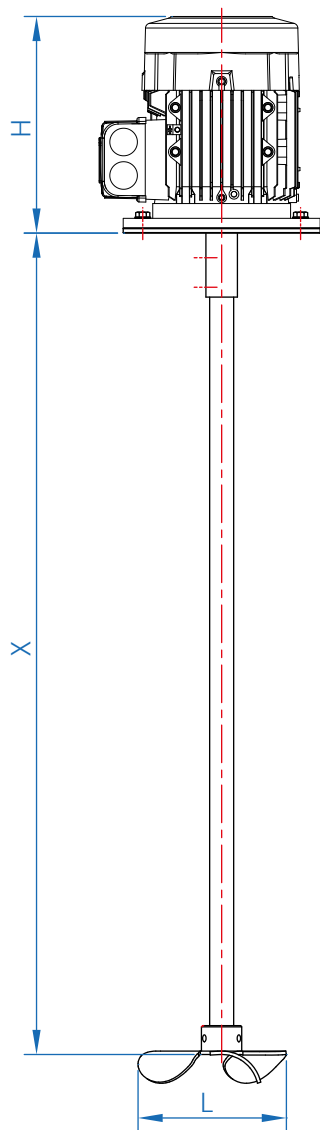
MATERIAUX

Matériau arbre/hélice acier inoxydable AISI 316

OPTIONS

- Autres matériaux
- Coffret de commande
- Moteur pneumatique (agitateur MDN)
- Étanchéité par V-ring
- Autres types d'hélice
- Recouvrement de l'arbre et de l'hélice
- Système de levage manuel/automatique
- Réservoir en polyéthylène
- Capot de protection moteur

DIMENSIONS ET CARACTERISTIQUES DU MODELES MD/MDN



BASE AGITATEUR BRIDE IEC

DIMENSIONS GENERALES				
BRIDE	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°
IEC 250	250	215	9	4x90°

SB / SBR / SBN

Agitateurs verticaux



Dans la large gamme d'agitateurs verticaux, INOXMIM a développé les agitateurs portables SB, SBR et SBN qui fournissent un haut degré d'agitation dans les réservoirs avec un faible volume. Grâce à leur conception compacte et à la simplicité de leur système d'ancrage muni d'une mâchoire, ils sont parfaits pour l'agitation dans les réservoirs ouverts, pour la dispersion de réactifs et le maintien homogène de mélanges. La tourelle de renfort incorporée prolonge la vie du moteur, augmente sa résistance et permet une longueur supérieure d'arbre.

Grâce au type d'élément d'agitation incorporé, ils sont largement utilisés dans le traitement des eaux, l'industrie chimique, alimentaire, pharmaceutique et cosmétique. D'autre part, le système de transmission avec un demi-arbre facilite l'interchangeabilité des éléments d'agitation s'ils sont employés dans d'autres réservoirs et/ou applications. Tout cela permet d'obtenir une opération avec un haut degré d'hygiène.

CARACTERISTIQUES

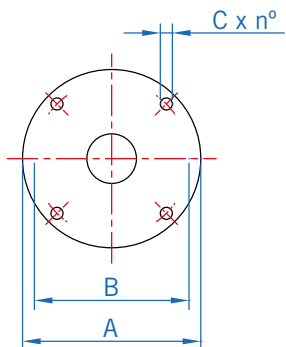
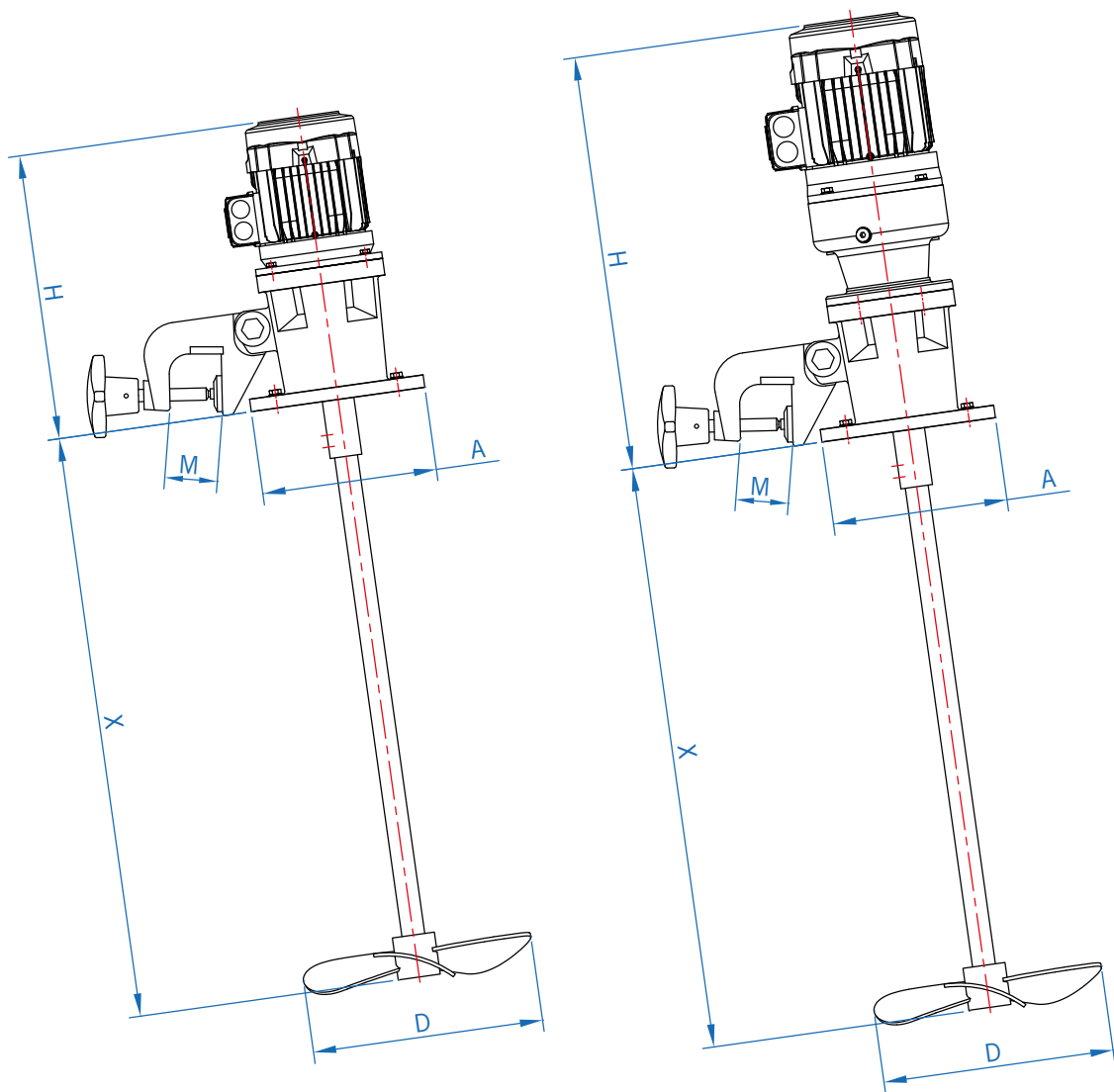
- Hélice du type MARINE
- Ancrage avec mâchoire
- Tourelle de renfort
- Bague d'étanchéité
- Facilité de montage/démontage
- Interchangeabilité des composants d'agitation
- Equipement portable léger
- Moteur direct (SB) / Motoréducteur (SBR)

MATERIAUX

- Matériau arbre/hélice : acier inoxydable AISI 316
- Matériau tourelle : fonte d'aluminium

OPTIONS

- Coffret de commande
- Moteur pneumatique (agitateur SBN)
- Recouvrement de l'arbre et de l'hélice (PVC, PE ou résines)
- Autres types d'hélice



BASE AGITATEUR BRIDE DN 50

DIMENSIONS GENERALES					
BRIDE	A	B	C	n°	M
DN50	165	128	13	4x90°	40

VAI / VSI / VDI / VSIN

Agitateurs verticaux



Afin de satisfaire les conditions dans le domaine de l'agitation et du mélange, INOXMIM a conçu les agitateurs verticaux VAI, VSI, VDI et VSIN qui sont parfaits pour la préparation de réactifs. La caractéristique principale de ces équipements c'est le système de tourelle de renfort qu'ils incorporent et qui allonge considérablement la vie du moteur et permet également une longueur d'arbre supérieure. Ce système incorpore un demi-arbre qui transmet l'effort de traction produit par le moteur à l'arbre, ainsi qu'un système de guidage dans la tourelle à l'aide d'une bague. Tout cela garantit la robustesse de l'équipement et une grande capacité d'agitation.

MODELE	ACTIONNEMENT	MOTOREDUCTEUR
VAI	Moteur électrique < T90	-
VSI	Moteur électrique < T90	-
VDI	Moteur électrique	Engrenages coaxiaux
VSIN	Moteur pneumatique	-

La simplicité des parties et le système de couplage facilitent les tâches de maintenance et cela permet de travailler avec un haut degré d'hygiène. Ces équipements sont par conséquent largement utilisés dans l'industrie alimentaire, cosmétique, pharmaceutique et chimique pour l'agitation de réservoirs doseurs, la dispersion de réactifs, le maintien homogène de mélanges et la dissolution de produits solides.

CARACTERISTIQUES

Bride d'ancrage DN50 DIN 2576 PN10
 Moteur direct ou motoréducteur
 Finition : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire
 Tourelle de renfort
 Demi-arbre
 Facilité de montage/démontage
 Haut degré d'hygiène
 Interchangeabilité des composants d'agitation

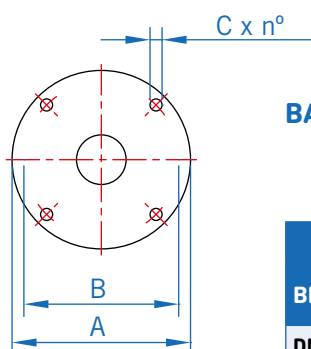
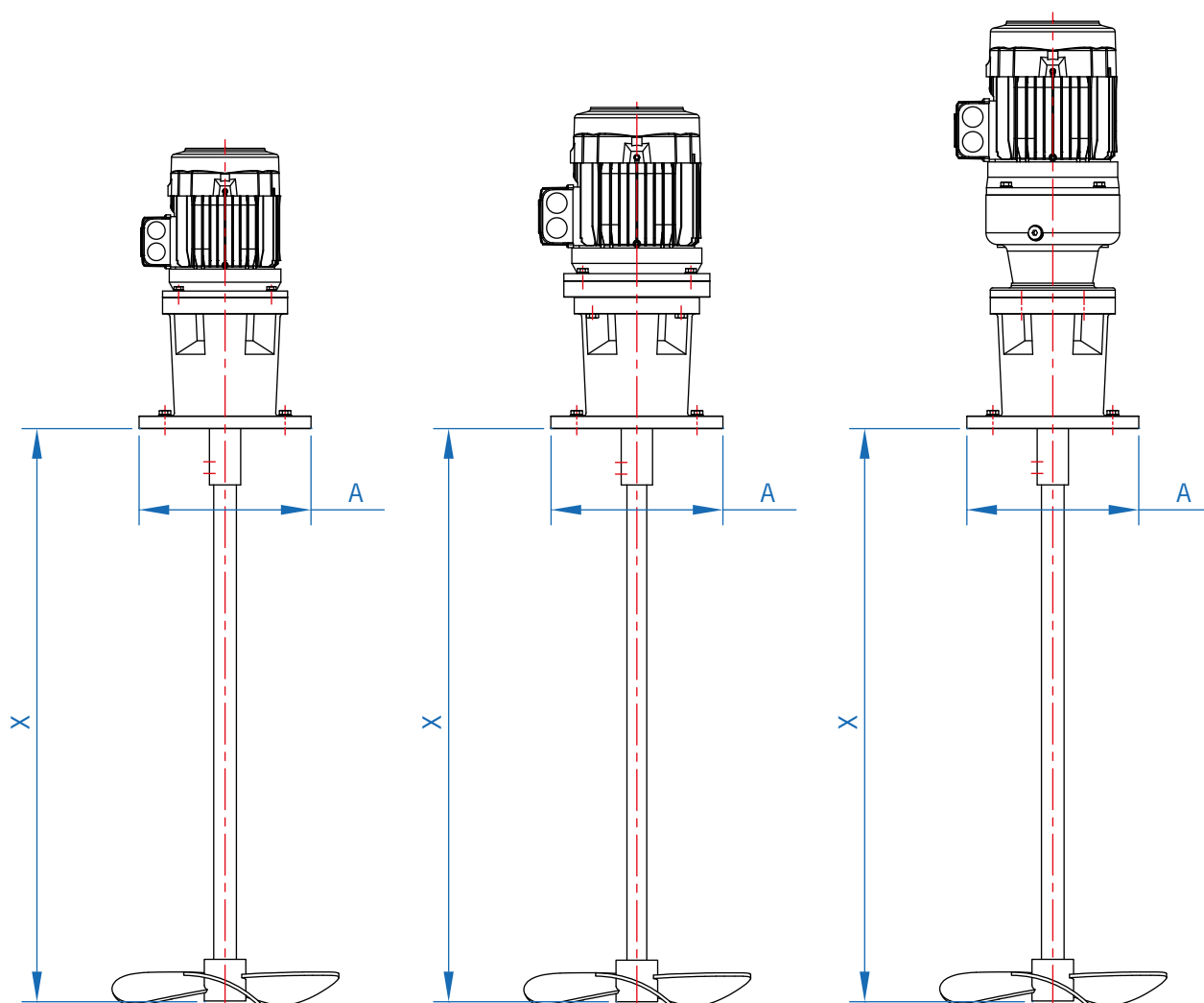
MATERIAUX

L'hélice et l'arbre sont conçus en acier inoxydable AISI 316
 Les autres parties, en acier inoxydable AISI 304
 Tourelle en aluminium

OPTIONS

Moteur pneumatique (VSIN)
 Coffret de commande
 Recouvrement de l'arbre et de l'hélice (PVC, PE ou résines)
 Système de levage manuel/automatique
 Capot de protection moteur en inox
 Réservoir PEHD

DIMENSIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES DES MODELES VAI, VSI ET VDI



BASE AGITATEUR BRIDE DN 50

DIMENSIONS GENERALES				
BRIDE	A	B	C	n°
DN50	165	128	13	4x90°

VMD / VMR



Dans sa large gamme des agitateurs verticaux, INOXMIM a conçu les modèles VMD et VMR afin de satisfaire les conditions d'agitation et d'homogénéisation dans les réservoirs avec un volume moyen (2000-15000 litres).

Les agitateurs VMD et VMR incorporent un système d'étanchéité par bague qui, avec la tourelle de renfort et la transmission à travers un demi-arbre fournissent un haut rendement et une grande capacité d'agitation. Ils permettent également d'allonger la vie utile de l'équipement. Leurs caractéristiques permettent d'utiliser une grande variété d'hélices, de façon qu'il soit possible de travailler avec des produits très visqueux, ayant tendance à former des grumeaux ou bien difficiles à mélanger.

Ces équipements sont capables de réaliser une grande variété d'opérations : dilutions, dissolutions, mélanges de réactifs, maintien homogène, etc. Grâce à cela ils sont largement utilisés dans le traitement des eaux, l'industrie alimentaire, chimique, pharmaceutique et cosmétique.

Voici quelques exemples d'application :

- Dissolution de sucre (dans du lait, vin, jus, etc.), cacao en poudre, réactifs, de sel dans l'eau, hydroxyde de calcium, etc.
- Dilution de pigments, additifs, colorants, etc.
- Préparation d'hypochlorite de sodium/calcium, agents épaississants, colles, sirops, gels, crèmes, liqueurs.
- Emulsion d'asphalte
- Broyage de fruits et légumes dans un liquide
- Mélange et maintien homogène de produits acides, basiques ou corrosifs

Agitateurs verticaux



CARACTERISTIQUES

Bride d'ancrage DIN 2576 PN10

Tour porte-roulements

Bague d'étanchéité

Demi-arbre

Finition : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire

MATERIAUX

Matériau arbre/hélice acier inoxydable AISI 316L

Tourelle en aluminium

OPTIONS

Coffret de commande

Bride d'ancrage : carrée, type IEC

Autres matériaux : AISI 304L

Etanchéité par V-ring

Variateur de fréquence ou mécanique

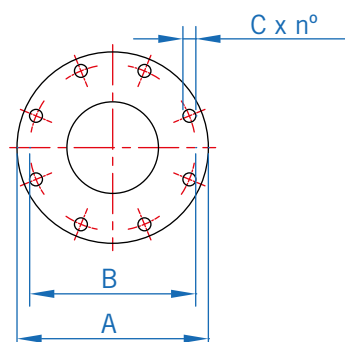
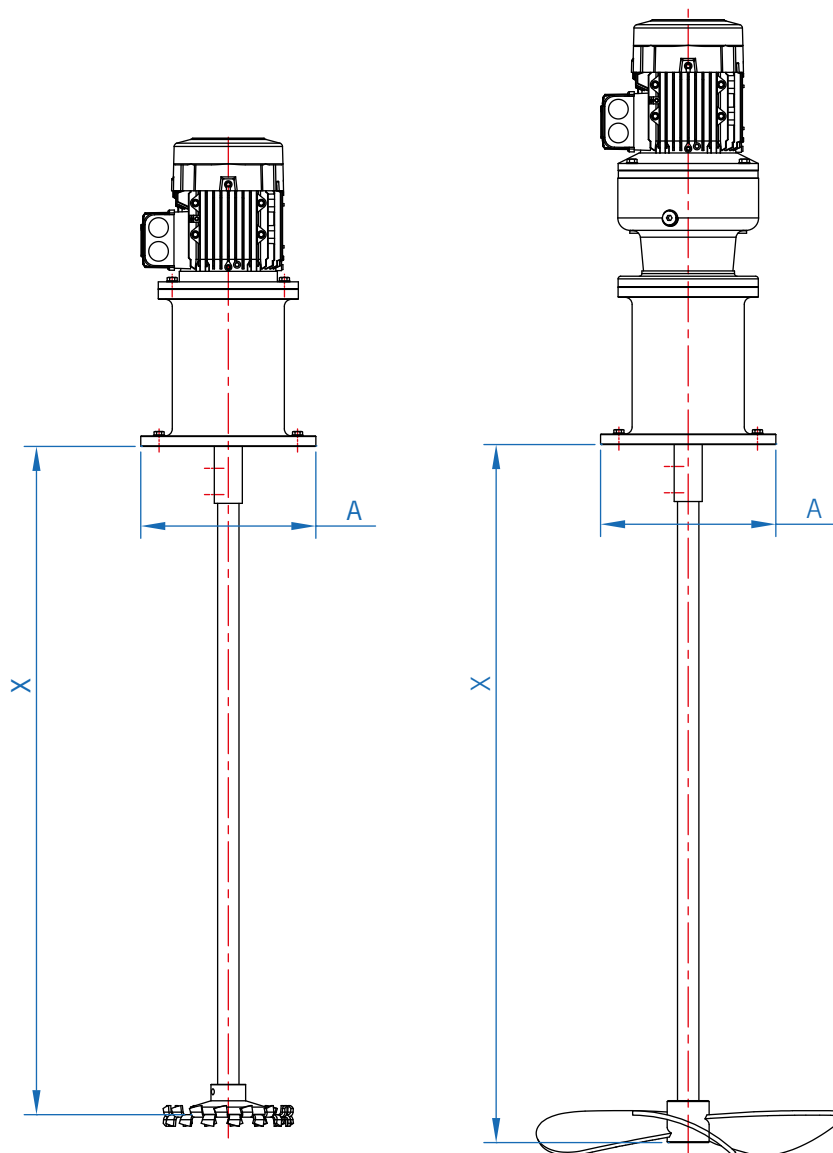
Recouvrement arbre/hélice (PP, PE, PVC, résines, etc.)

Bague d'étanchéité et coupelle pare-gouttes de sécurité

Anneau de stabilisation

Capot de protection moteur en inox

DIMENSIONS DU MODELE VMD/VMR



BASE AGITATEUR BRIDE

DIMENSIONS GENERALES				
BRIDE	A	B	C	n°
DN125	250	210	16	4x90°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°

IBC

Agitateur vertical

Les agitateurs verticaux IBC sont largement utilisés dans l'industrie alimentaire, grâce à leur grande efficacité, à leur haut degré d'agitation et à leur faible coût. La grande versatilité de ces équipements repose sur les différentes tailles et les types d'hélice qui peuvent être employés, ainsi que sur le système de moteur réducteur coaxial qui autorise un large rang de sélection de vitesses.



APPLICATIONS

Leur conception varie en fonction de l'application et des caractéristiques du mélange requis. Elle permet notamment d'utiliser une hélice ou plusieurs du même type ou différents, en fournissant de cette façon le degré de mélange nécessaire pour chaque application. La finition de l'équipement, ainsi que la conception permettent de conserver d'excellentes conditions d'hygiène. Grâce à ces caractéristiques, les agitateurs IBC sont les équipements parfaits pour les opérations suivantes :

- Dilutions, dissolutions et homogénéisations
- Mise en suspension de pulpes
- Maintien en suspension
- Préparation de saumures
- Homogénéisation thermique

CARACTERISTIQUES

Niveau de finition : Alimentaire
 Bride d'ancrage type IEC
 Motoréducteur à engrenages coaxiaux
 Interchangeabilité des composants d'agitation
 Facilité de montage/démontage

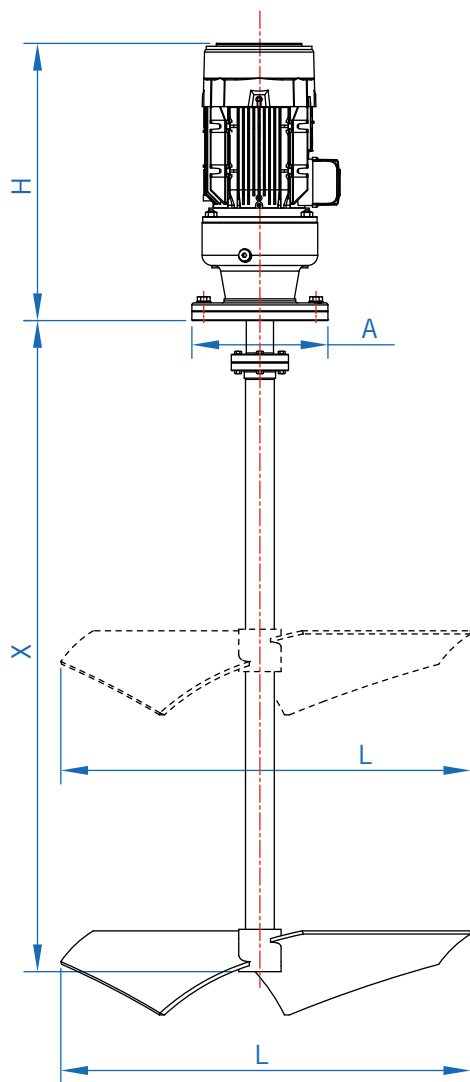
MATERIAUX

Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 316L
 Parties qui ne sont pas en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 304L, acier au carbone et autres

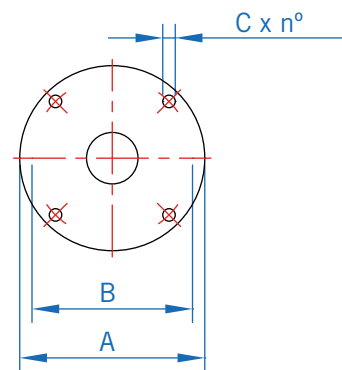
OPTIONS

Autres matériaux : AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy, etc.
 Tourelles de renfort
 Autres brides d'ancrage
 Guides trépied
 Coffret de commande
 Moteur pneumatique
 Variateur de vitesse
 Capot de protection moteur





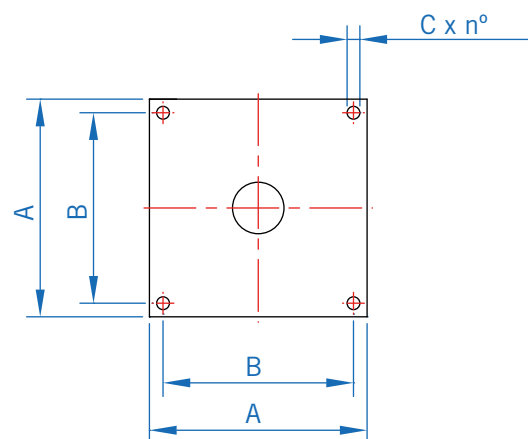
BASE AGITATEUR BRIDE IEC



DIMENSIONS GENERALES IBC

BRIDE	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	12	4x90°
IEC 250	250	215	14	4x90°

BASE AGITATEUR BRIDE PLAQUE CARREE



DIMENSIONS GENERALES IBC

BRIDE	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4

VCI / VCIN



INOXMIM a développé les agitateurs verticaux VCI et VCIN avec une conception simple et compacte qui fournit un rendement d'agitation important à un faible coût.

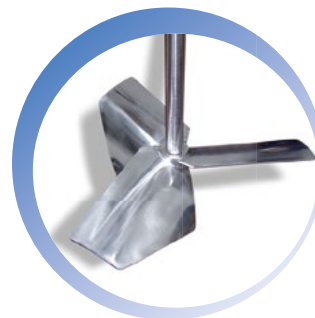
Les VCI et VCIN sont équipés d'un motoréducteur à vis sans fin muni d'un système d'étanchéité par bague qui permet d'utiliser des hélices avec une grande surface de pale, de façon à obtenir un grand rendement d'agitation.

Tout cela, ainsi que l'interchangeabilité des composants d'agitation et la sélection spécifique de la configuration optimale pour chaque procédé font que ces agitateurs verticaux soient largement utilisés dans le traitement de l'eau, l'industrie alimentaire et spécialement dans le secteur laitier. Ils sont également employés dans l'industrie chimique, cosmétique et pharmaceutique pour mélanger, maintenir les produits homogénéiser ou en suspension.

Parmi les applications de ces équipements il faut souligner les suivantes :

- Homogénéisation des yaourts, lait, pâtes de calmar, huile, pulpes, etc.
- Agitation dans les chambres de floculation, stations de préparation de polyélectrolyte, etc.
- Homogénéisation pour l'échange thermique
- Maintien homogène et en suspension de produits (crème, lait, huiles, jus, sangrias, additifs, etc.)
- Dissolution de solides dans des liquides (sel, malte, lait en poudre, fertilisants, etc.)
- Dilution d'additifs

Agitateurs verticaux



CARACTERISTIQUES

Finition : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire
 Motoréducteur avec vis sans fin
 Bride d'ancrage du type IEC / DIN 2576 PN10
 Interchangeabilité des composants d'agitation
 Bague d'étanchéité

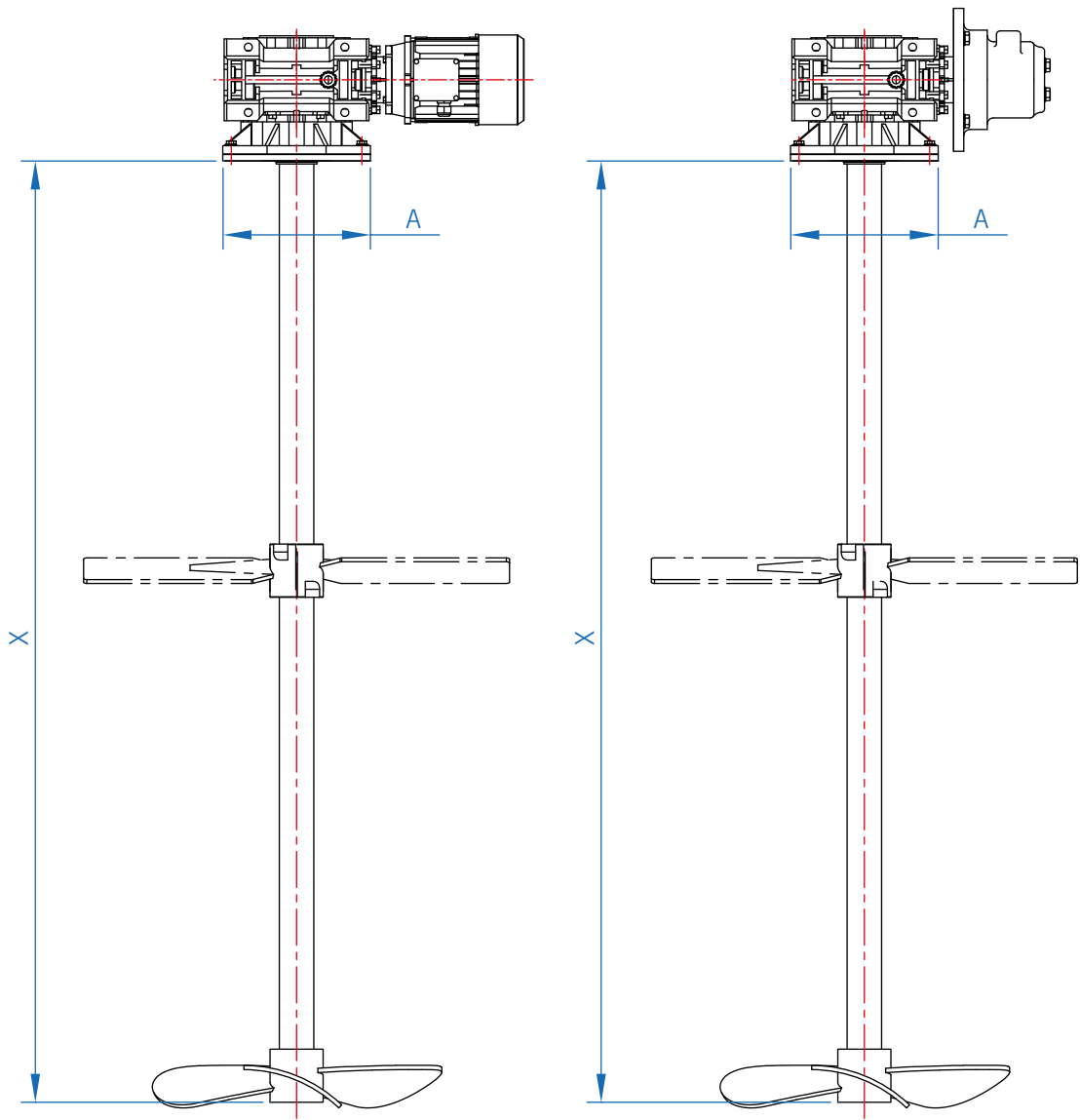
MATERIAUX

Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 304L, acier au carbone et autres
 Parties qui ne sont pas en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 304L, acier au carbone et autres

OPTIONS

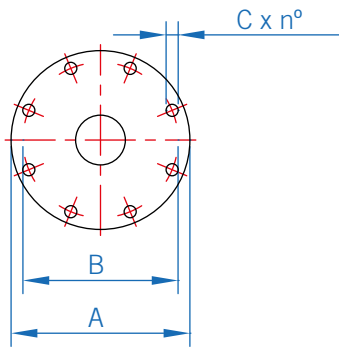
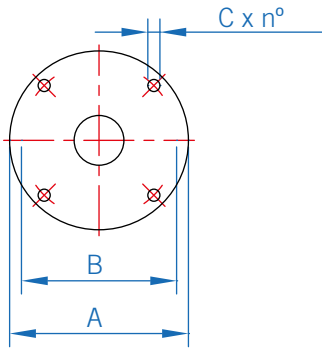
Variateur de fréquence ou mécanique
 Coffret de commande
 Tourelle de renfort
 Bague d'étanchéité avec coupelle pare-gouttes de sécurité
 Hélice type RIBBON pour des produits très visqueux
 Garniture mécanique simple, double, à cartouche et/ou réfrigéré
 Réservoir en PEHD

DIMENSIONS ET CARACTERISTIQUES DU MODELE VCI / VCIN



BASE AGITATEUR BRIDE IEC

BASE AGITATEUR BRIDE DIN
2576 PN10

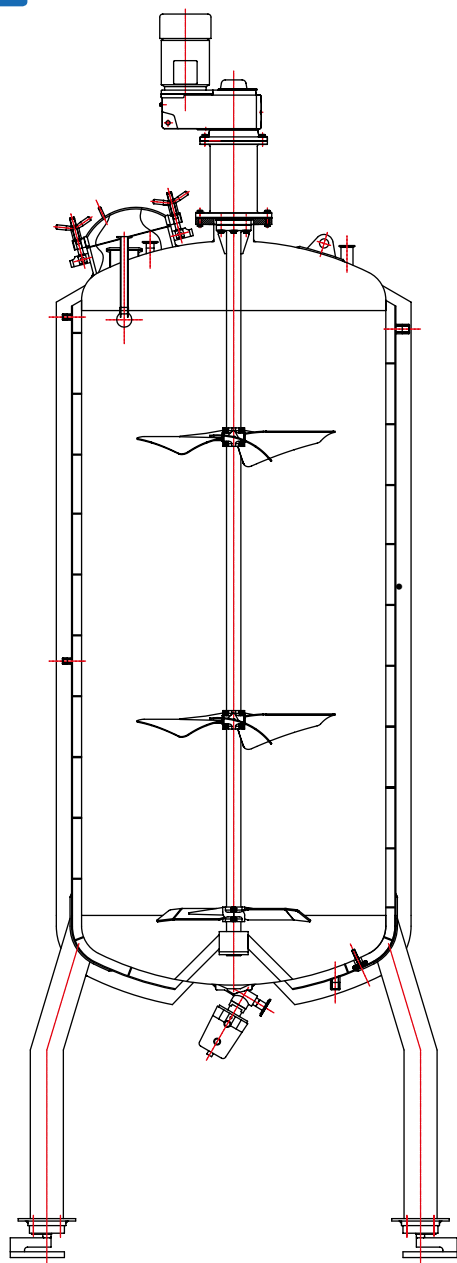


DIMENSIONS GENERALES				
BRIDE	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°

DIMENSIONS GENERALES				
BRIDE	A	B	C	n°
DN150	285	240	18	8x45°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°

GFL

Agitateur vertical



Les agitateurs verticaux GFL, qui sont actionnés par un motoréducteur à engrenages parallèles, fonctionnent avec de faibles vitesses de rotation et ils permettent d'utiliser des hélices avec une grande surface de pale, de façon à obtenir un haut rendement de travail.

Ces agitateurs présentent un large rang d'applicabilité et une grande capacité d'agitation. Tout cela est possible grâce aux multiples configurations d'hélices qui peuvent être employés et qui permettent aux agitateurs GFL de s'adapter aux conditions de chaque système. Il s'agit par conséquent d'un équipement indispensable dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique.

Dans le secteur alimentaire, ils peuvent être employés dans la production de desserts laitiers, la fabrication de crème pour liqueurs, jus de fruits, gaspachos, chocolat, etc.

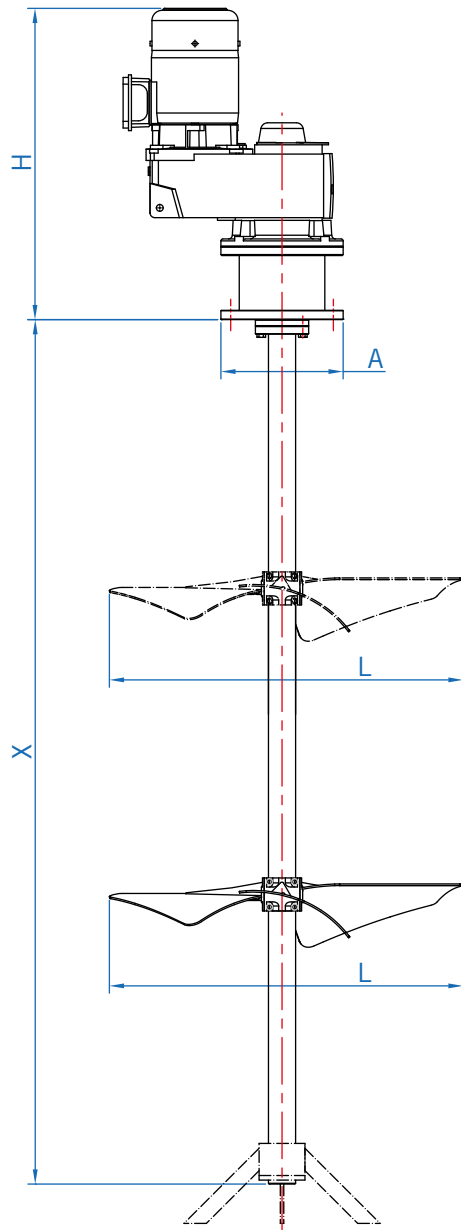
Dans le secteur chimique, ils sont utilisés pour homogénéiser et agiter les produits dans des réservoirs avec un volume moyen ou élevé.

Dans l'industrie pharmaceutique, les applications les plus communes sont : les homogénéisations, l'échange de température, les mélanges et les mises en suspension pour des produits en comprimés, solutions ou crèmes.

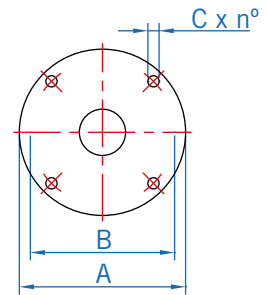
Dans l'industrie cosmétique, ces agitateurs sont employés pour fabriquer des gels, savons, eaux de Cologne, etc. Ils sont également appliqués dans les homogénéisations, l'échange de température, les mélanges et les mises en suspension.

Les différentes configurations utilisées sont :

- Un ou plusieurs niveaux de pales
- Combinaison de différents types d'hélices
- Ancrage inférieur avec guide tripode
- Ancrage supérieur avec tourelle
- Demi-arbre sur plateau de bride et arbre dans de multiples parties
- Agitateur en position inverse de montage et couplage rapide

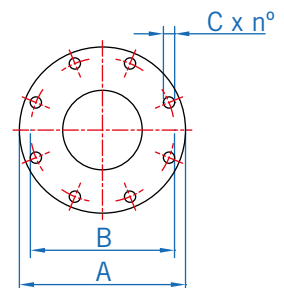


BASE AGITATEUR
BRIDE IEC



DIMENSIONS GENERALES				
BRIDE	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°
IEC 250	250	215	14	4x90°
IEC 300	300	265	14	4x90°
IEC 350	350	300	18	4x90°

BASE AGITATEUR
BRIDE DIN 2576 PN10



DIMENSIONS GENERALES				
BRIDE	A	B	C	n°
DN80	200	160	18	8x45°
DN125	250	210	18	8x45°
DN150	285	240	18	8x45°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°
DN300	445	400	22	12x30°

CARACTERISTIQUES

Finition : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire
Bride d'ancrage : carrée / DIN 2576 / type IEC
Motoréducteur à engrenages parallèles
Interchangeabilité des composants d'agitation
Garniture mécanique simple

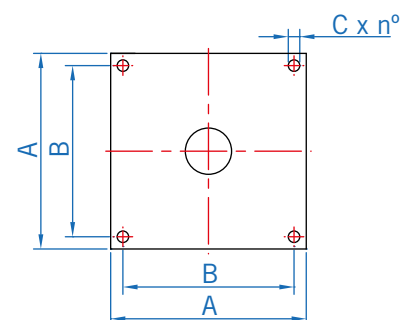
MATERIAUX

Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 316L
Parties qui ne sont pas en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 304L, acier au carbone et autres

OPTIONS

Autres matériaux : AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy, etc.
Garniture mécanique : double, réfrigérée
Tourelles de renfort
Autres brides d'ancrage
Guide tripode
Coffret de commande
Variateur de fréquence
Capot de protection moteur

BASE AGITATEUR
BRIDE PLAQUE
CARREE



DIMENSIONS GENERALES				
BRIDE	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4
450 x 450	450	400	22	4
500 x 500	500	450	22	4

GFLE

Agitateurs verticaux



Le modèle GFLE nous permet d'installer plusieurs systèmes d'étanchéité en fonction de l'application.

- Systèmes d'étanchéités à faible pression avec bague d'étanchéité ou presse étoupage
- Systèmes d'étanchéité à haute pression ou vide avec garniture mécanique simple, à rotation à sec ou cartouche double

Les caractéristiques de cet agitateur permettent d'installer des systèmes d'agitateurs contre-rotatifs pour satisfaire les demandes les plus complexes dans l'agitation et le mélange, ce qui rend possible de travailler avec des produits très visqueux ou avec une tendance à se coller aux parois du réservoir.

Ces agitateurs présentent un large rang d'applicabilité et une grande capacité d'agitation. Tout cela est possible grâce aux multiples configurations d'hélices qui peuvent être employés et qui permettent aux agitateurs GFLE de s'adapter aux conditions de chaque système. Il s'agit par conséquent d'un équipement indispensable dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique.

Ils peuvent travailler avec des produits comme les liqueurs, jus, gaspachos, produits laitiers, sirops, crèmes, gels, eaux de Cologne, etc. Parmi les opérations exécutées par ces équipements : dissolutions, homogénéisation et agitation de mélanges, échanges thermiques, réactions chimiques, etc.



CARACTERISTIQUES

Systèmes d'étanchéité spécifique en fonction de l'application : garniture mécanique simple, à rotation à sec ou cartouche double

Finition : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire

Bride d'ancrage : Carrée / DIN 2576 / type IEC

Motoréducteur à engrenages parallèles

Interchangeabilité des composants d'agitation

MATERIAUX

Parties en contact en acier inoxydable AISI 316L

Parties qui ne sont pas en contact en acier inoxydable AISI 304L, acier au carbone et autres

OPTIONS

Autres matériaux : AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy, etc.

Garniture mécanique réfrigérée/pressurisée par thermosiphon

Montage contre-rotatif

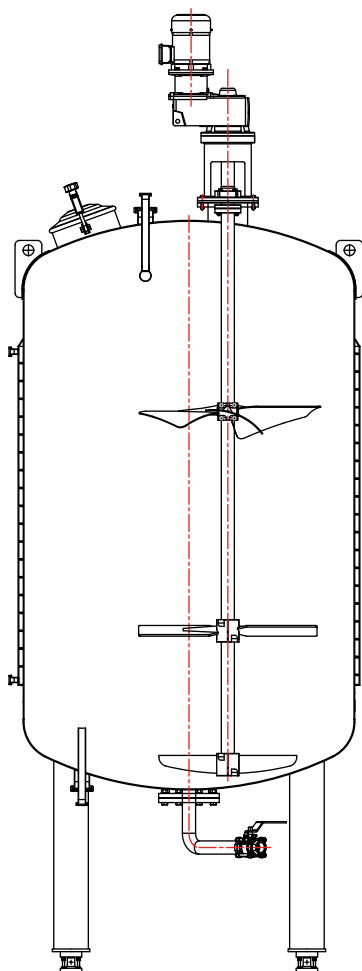
Autres brides d'ancrage

Trépied guide

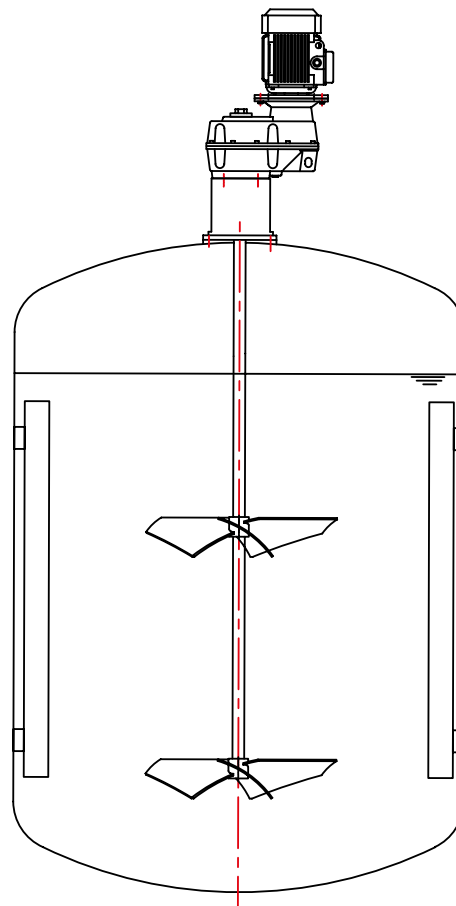
Coffret de commande

Variateur de vitesse mécanique ou de fréquence

Capot de protection moteur en inox



Montage d'un agitateur GFLE décentré pour un mélange optimal des réactifs. Les hélices du type AXIAL fournissent un flux principalement descendant et le racleur de fond empêche les précipités. Par contre, les hélices du type GAMMA, installées sur la partie supérieure, fournissent une grande vitesse de circulation et elles optimisent les conditions d'agitation.



Configuration d'un agitateur GFLE à 2 niveaux de pales, type GAMMA. Les hélices de type GAMMA effectuent un flux essentiellement axial et les déflecteurs facilitent le mélange vers la direction tangentielle.



GARNITURE A CARTOUCHE

Avec rinçage sans pression. Dimensions conformément à DIN 24960 C. L'ingéniosité du système modulaire permet d'adapter la garniture à un large rang d'applications qui améliorent le travail de l'agitateur.



GARNITURE DOUBLE

Les garnitures doubles sont conformes à la norme DIN 24960. Les spécifications DIN appliquées aux garnitures simples montées dos à dos, rendent le remplacement des parties en frottement plus facile.



GARNITURE SIMPLE

Montage équilibré grâce à un ressort conique et un sens de rotation unidirectionnel. Dimensions conformément à DIN 24960.

TANDEM

Agitateurs verticaux



Le modèle TANDEM nous permet d'installer plusieurs systèmes d'étanchéité en fonction de l'application.

- Systèmes d'étanchéités à faible pression avec bague d'étanchéité ou presse étoupage
- Systèmes d'étanchéité à haute pression ou vide avec garniture mécanique simple, à rotation à sec ou cartouche double

Ces agitateurs présentent un large rang d'applicabilité et une grande capacité d'agitation. Tout cela est possible grâce aux multiples configurations d'hélices qui peuvent être employés et qui permettent aux agitateurs TANDEM de s'adapter aux conditions de chaque système. Il s'agit par conséquent d'un équipement indispensable dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique.

Ils peuvent travailler avec des produits comme les liqueurs, jus, gaspachos, produits laitiers, sirops, crèmes, gels, eaux de Cologne, etc. Parmi les opérations exécutées par ces équipements : dissolutions, homogénéisation et agitation de mélanges, échanges thermiques, réactions chimiques, etc.



CARACTERISTIQUES

Systèmes d'étanchéité spécifique en fonction de l'application : garniture mécanique simple, à rotation à sec ou cartouche double

Finition : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire

Bride d'ancrage : Carrée / DIN 2576 / type IEC

Motoréducteur à engrenages parallèles

Interchangeabilité des composants d'agitation

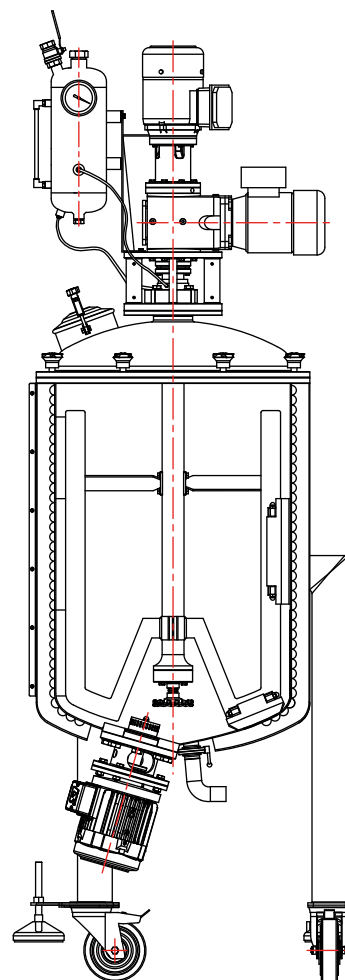
MATERIAUX

Parties en contact en acier inoxydable AISI 316L

Parties qui ne sont pas en contact en acier inoxydable AISI 304L, acier au carbone et autres

OPTIONS

Autres matériaux : AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy, etc.
Garniture mécanique réfrigérée/pressurisée par thermosiphon
Autres brides d'ancrage
Trépied guide
Coffret de commande
Variateur de vitesse mécanique ou de fréquence
Capot de protection moteur en inox

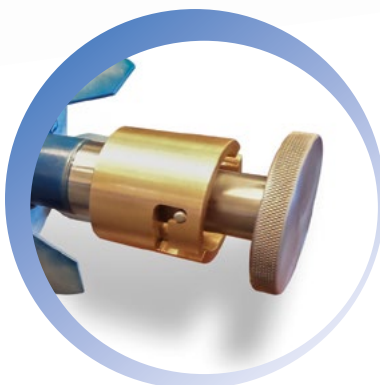


Système d'agitation contre-rotatif composé d'un agitateur TANDEM avec une pale ANCRE, muni de racleurs, d'un agitateur vertical VMD avec des disques COWLES et d'un émulseur de fond. La garniture mécanique réfrigérée par thermosiphon, ainsi que la tourelle et le système d'ancrage au réservoir permettent de conserver l'étanchéité du réacteur.

Application utilisée pour la préparation de produits cosmétiques à haute viscosité.

LV

Agitateur œnologique



L'agitateur latéral LV est raccordé à la vanne à boule du réservoir, l'arbre est introduit dans le réservoir et il est activé en appuyant sur l'interrupteur marche / arrêt. Il est conçu comme modèle portable pour les petits réservoirs. Cet équipement est très utilisé dans l'industrie vinicole en raison de ses prestations et de son rendement, mais aussi grâce à sa portabilité.

Domaines d'application :

- Coupages
- Procédés de fermentation
- Gazéification (SO₂ et CO₂)
- Homogénéisation de températures
- Dissolution de sucres
- Distribution de sirops
- Maintien homogène et en suspension
- Dilutions
- Mélanges de liqueurs

MODELES

LV 1.1-1500/150

CARACTERISTIQUES

Conception portable avec une poignée pour son transport
Facilité d'assemblage/désassemblage
Arbre coulissant à travers le moteur
Etanchéité par garniture mécanique C/C/N
Hélice déployable du type PLE
Ancrage avec écrou/douille DIN11851

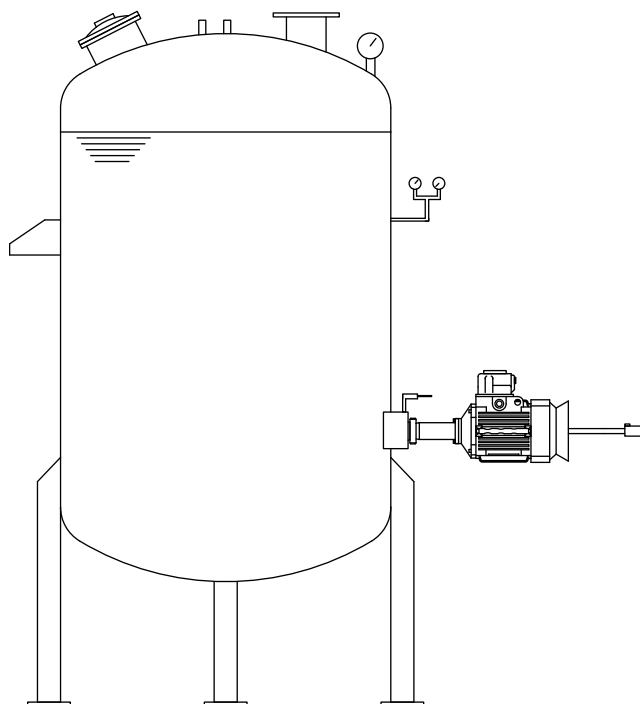
MATERIAUX

Arbre et hélice en acier inoxydable AISI 316
Joint d'étanchéité en nitrile

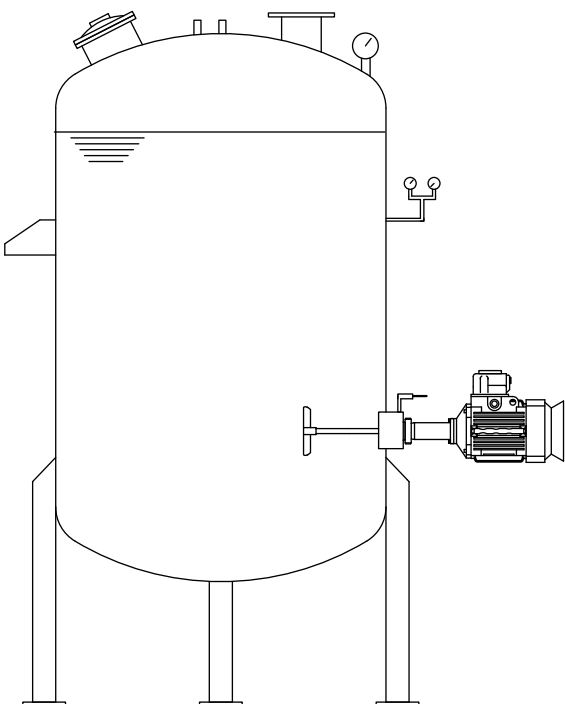
OPTIONS

Arbre et hélice en acier inoxydable AISI 304
Autres systèmes d'ancrage MÂCON, GAROLLA, etc.
Chariot élévateur
Système de connexion de l'agitateur
Garniture mécanique S/S/V
Coffret de commande avec temporisateur

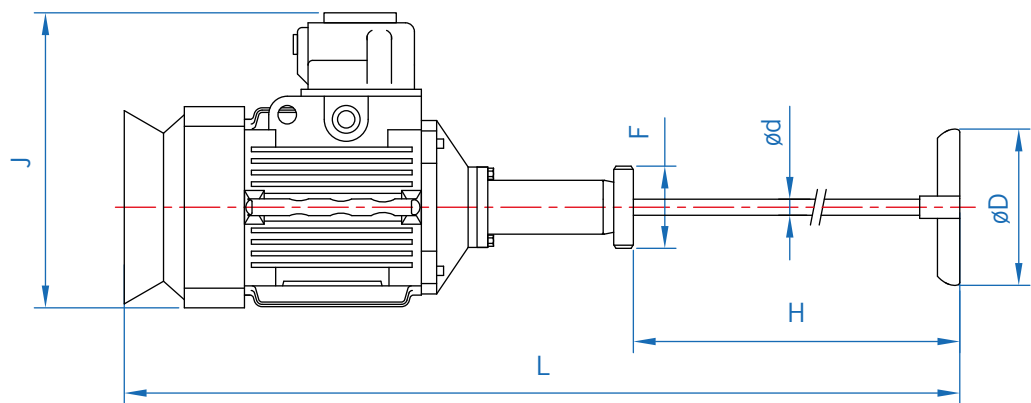
DIMENSIONS DU MODELE LV



Montage avec la vanne fermée



Montage avec la vanne ouverte et l'agitateur en marche



MODELES	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES				DIMENSIONS						POIDS
	kW	Tr/min	m ³ Cuve	Pression max.	DN	D	d	H	L	J	Kg
LV 1.1-1500/150	1.1	1500	10 - 50	6 bar	50	150	18	550	1100	280	18

LMDS

Agitateurs latéraux



INOXMIM a conçu les agitateurs latéraux LMDS, avec une taille compacte et une configuration qui permet d'homogénéiser des mélanges dans des réservoirs de petits et moyens volumes. La simplicité des parties, ainsi que le système d'étanchéité par garniture mécanique fournissent à ces agitateurs une capacité de mélange optimale dans une grande variété d'applications. Grâce à cela, les LMDS sont des agitateurs économiques et à haut rendement.

Les agitateurs latéraux LMDS sont employés dans l'industrie alimentaire, cosmétique, chimique, pharmaceutique et dans le traitement des eaux. Voici quelques exemples d'applications :

- Agitation et homogénéisation de mélanges
- Maintien homogène de produits/réactifs
- Homogénéisation du mélange pour l'échange thermique
- Suspension de particules lourdes

MODELES

LMDS 0.25
LMDS 0.37
LMDS 0.55
LMDS 0.75
LMDS 0.37 R

CARACTERISTIQUES

Bride d'ancrage DN50 DIN 2576
 Moteur direct et motoréducteur
 Garniture mécanique simple C/C/N
 Interchangeabilité des composants d'agitation
 Facilité de montage/démontage
 Simplicité des parties

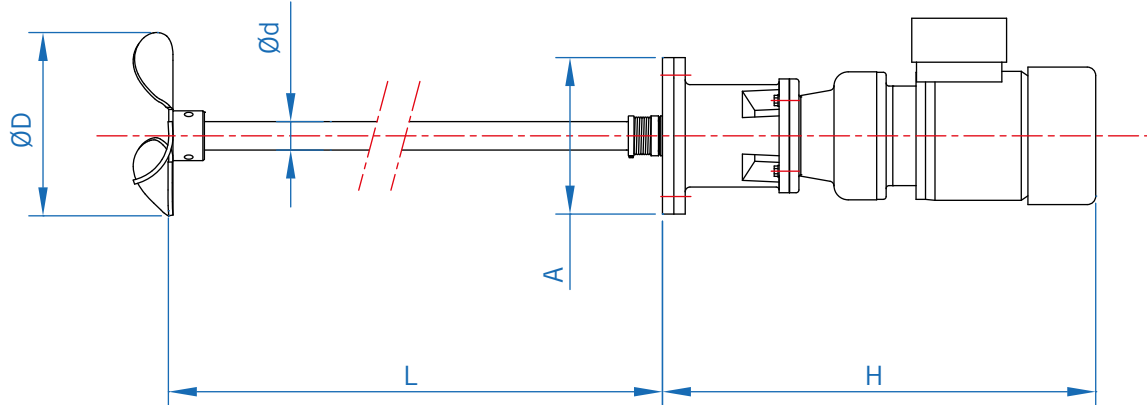
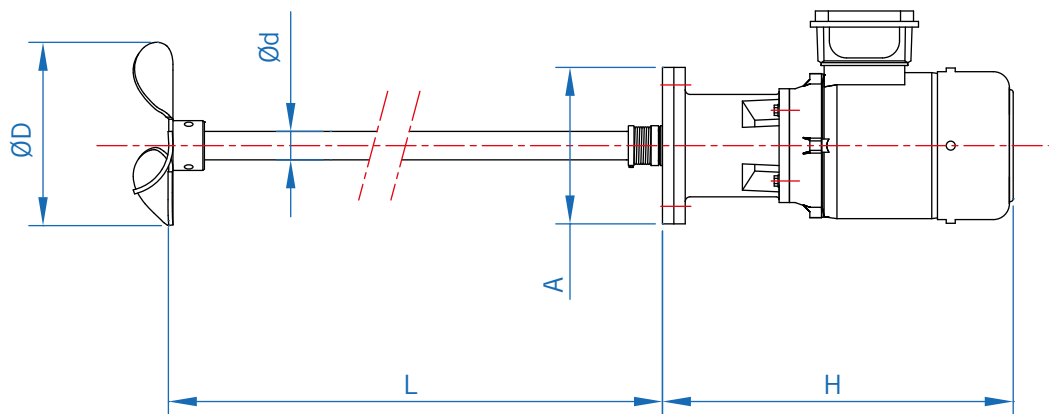
MATERIAUX

Parties en contact en acier inoxydable AISI 316
 Parties qui ne sont pas en contact en acier inoxydable AISI 304, acier au carbone et autres

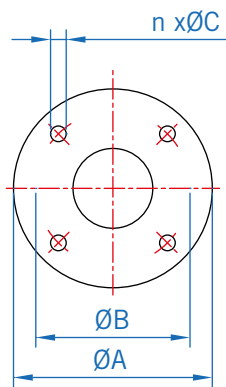
OPTIONS

Coffret de commande
 Garniture mécanique double
 Variateur de vitesse
 Autres matériaux
 Capot de protection moteur

DIMENSIONS DU MODELE LMDS



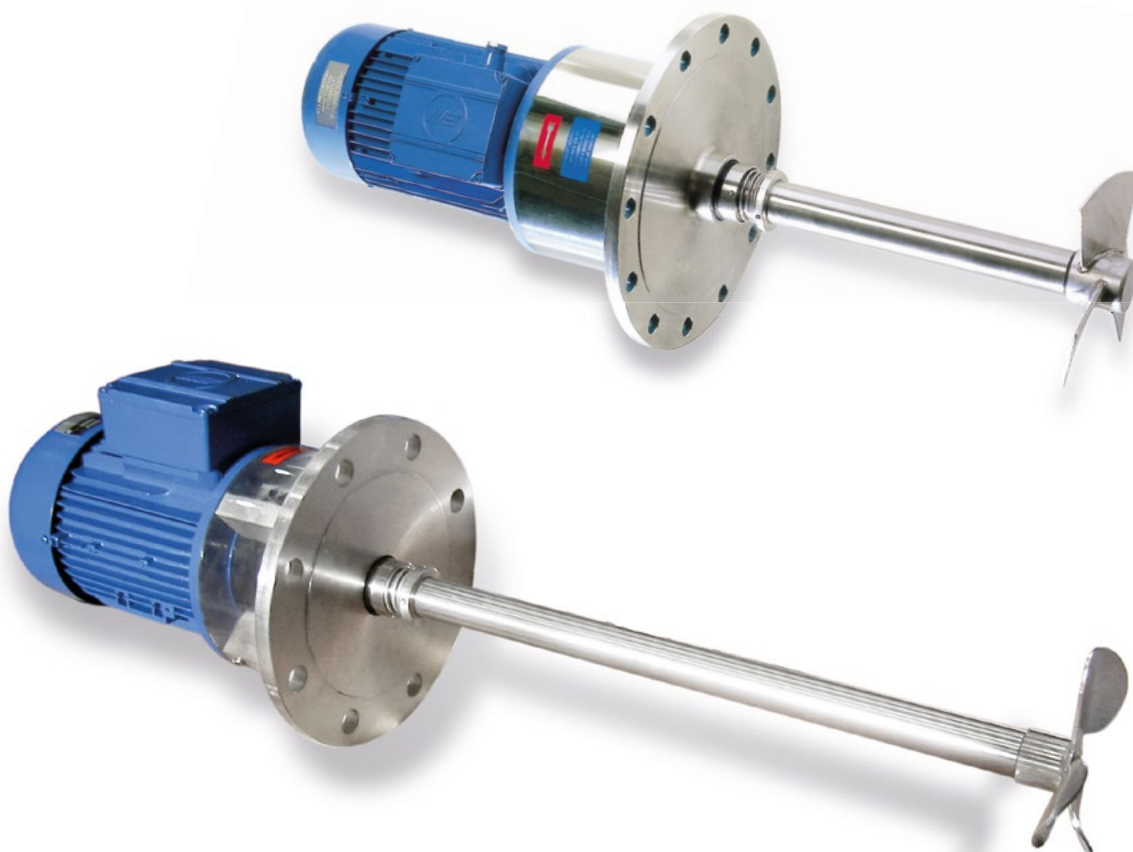
BASE AGITATEUR



DIMENSIONS GENERALES									POIDS
BRIDE	A	B	C	n°	d	D	L	H	Kg
DN50	165	128	13	4x90°	25	110-250	450	340-520	17 - 24.5

LMD / LECO

Agitateurs latéraux



Les agitateurs latéraux LMD et LECO sont spécialement conçus pour le maintien homogène et le mélange de produits dans des réservoirs avec un volume moyen et grand.

Les deux modèles sont installés dans la partie inférieure du réservoir, avec l'inclinaison requise pour obtenir le régime de mélange optimal. La longueur de l'arbre, le diamètre et le type de l'hélice sont également définis pour un résultat optimal. Il faut d'autre part souligner le système d'étanchéité de l'arbre avec une garniture mécanique qui permet à ces agitateurs de fournir un haut rendement et une grande durabilité.

Leurs caractéristiques permettent de les utiliser dans l'industrie chimique, le traitement des eaux, le secteur alimentaire, cosmétique et pharmaceutique. Pour cela il suffit de changer leur finition finale. Les LMD et LECO peuvent travailler avec des saumures, huiles, acides et autres produits chimiques, floculats, épaississants, colorants et exhausteurs de goût, eaux-de-vie, vins et liqueurs, lactosérum, levures, sucres, etc.

Parmi leurs principales applications, il faut souligner :

- Echanges thermiques
- Dissolution et homogénéisation de réactifs
- Suspension de particules
- Dilutions
- Maintien homogène de produits

CARACTERISTIQUES

Ancrage avec bride DIN 2576
Finition : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire
Etanchéité par garniture mécanique simple
Hélices type GAMMA/MARINE
Roulement auto-aligné de renfort (LECO)
Simplicité des pièces

MATERIAUX

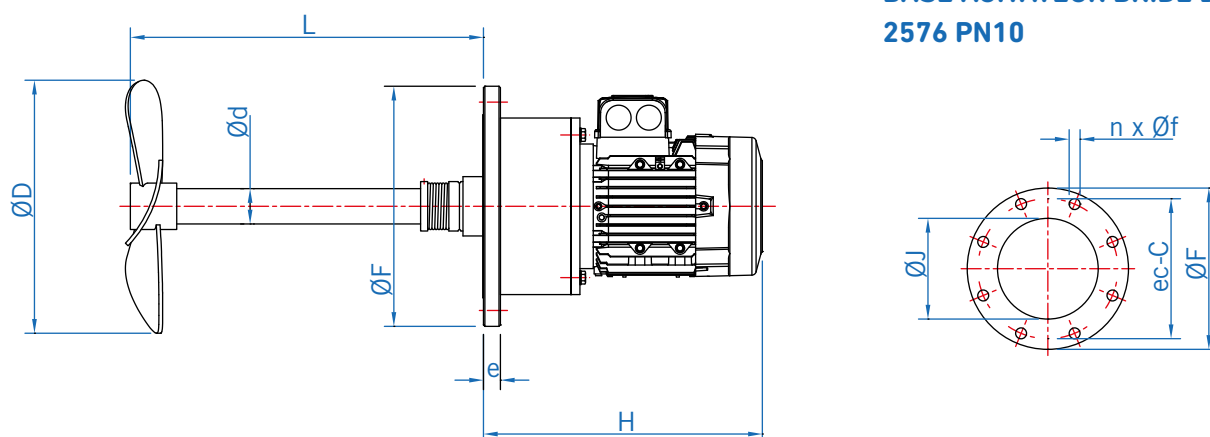
Garniture mécanique C/C/N
Arbre et hélice en acier inoxydable AISI 316L

OPTIONS

Coffret de commande
Etanchéité de sécurité par presse étoupe
Garniture mécanique S/S/V et/ou double (contactez-nous pour d'autres matériaux)
Support élévateur portable en AISI 304L
Autres matériaux
Variateur de fréquence
Capot de protection moteur en AISI 304L
Autres systèmes d'ancrage
Hélice GAMMA grand débit
Autres longueurs d'axe

DIMENSIONS DU MODELE LMD/LECO

BASE AGITATEUR BRIDE DIN 2576 PN10

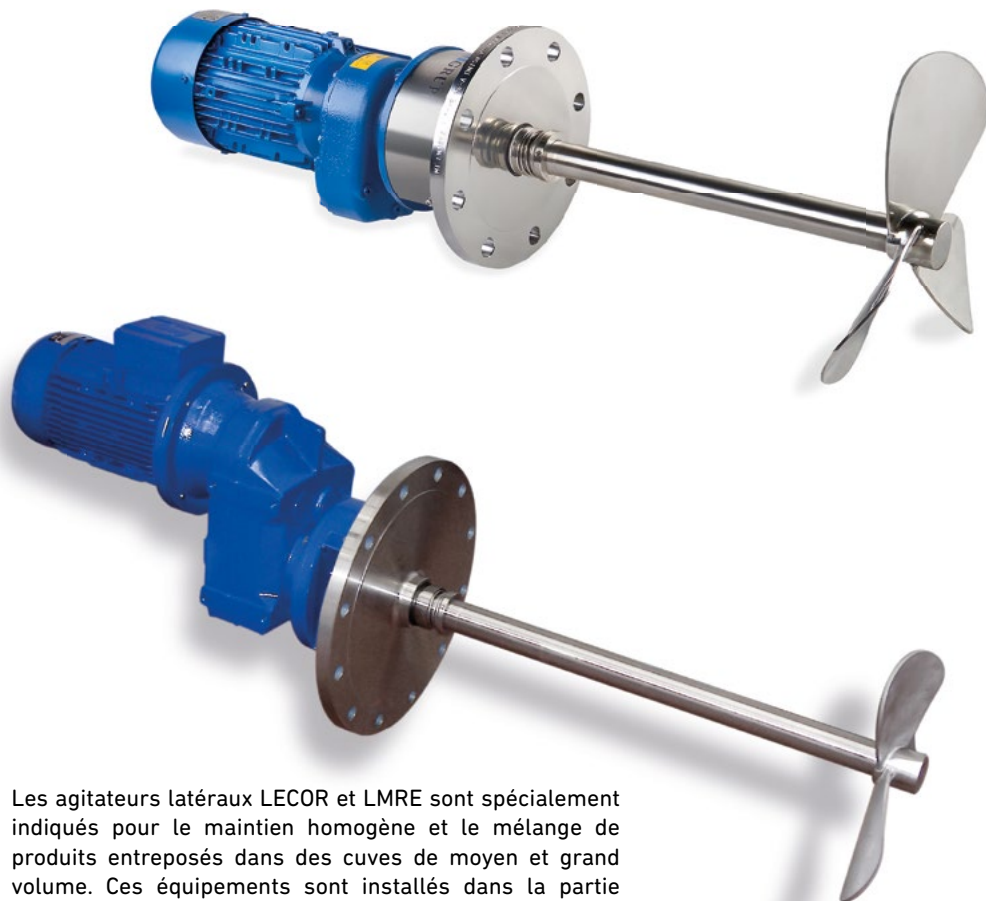


DIMENSIONS GENERALES							BRIDE D'ANCRAGE SELON DIN 2576 PN10					
MODELE	Puissance (kW)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMD 0.25-1500/110	0.25	30	110	22	370	300	125	250	18	210	140	8
LMD 0.37-1000/130	0.37	35	130	22	425	400	150	240	18	285	169	8
LMD 0.75-1500/150	0.75	35	150	22	450	400	150	240	18	285	169	8
LMD 1.1-1000/200	1.1	35	200	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LMD 1.5-1500/175	1.5	35	175	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LMD 2.2-1000/225	2.2	40	225	22	540	500	200	295	18	340	220	8
LMD 2.2-750/250	2.2	40	250	22	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-1000/250	3	50	250	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-1500/200	3	40	200	24	515	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-750/300	3	50	300	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 4-1000/275	4	50	275	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 4-750/325	4	60	325	26	790	500	250	350	22	395	274	12
LMD 5.5-1000/300	5.5	50	300	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 5.5-1500/250	5.5	50	250	26	540	500	200	295	18	340	220	8

DIMENSIONS GENERALES							BRIDE D'ANCRAGE SELON TO DIN 2576 PN10					
MODELE	Puissance (kW)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECO 0.25-1500/110	0.25	30	110	22	370	300	125	250	18	210	140	8
LECO 0.37-1000/130	0.37	35	130	22	425	400	150	240	18	285	169	8
LECO 0.75-1500/150	0.75	35	150	22	450	400	150	240	18	285	169	8
LECO 1.1-1000/200	1.1	35	200	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LECO 1.5-1500/175	1.5	35	175	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LECO 2.2-1000/225	2.2	40	225	22	540	500	200	295	18	340	220	8
LECO 2.2-750/250	2.2	40	250	22	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-1000/250	3	50	250	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-1500/200	3	40	200	24	515	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-750/300	3	50	300	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 4-1000/275	4	50	275	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 4-750/325	4	60	325	26	790	500	250	350	22	395	274	12
LECO 5.5-1000/300	5.5	50	300	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 5.5-1500/250	5.5	50	250	26	540	500	200	295	18	340	220	8

LECOR / LMRE

Agitateurs latéraux industriels



Les agitateurs latéraux LECOR et LMRE sont spécialement indiqués pour le maintien homogène et le mélange de produits entreposés dans des cuves de moyen et grand volume. Ces équipements sont installés dans la partie inférieure du réservoir, avec un angle d'inclinaison et à une distance du fond qui dépendent de la forme et des dimensions du réservoir.

Les modèles LECOR et LMRE sont munis de deux systèmes d'étanchéité au niveau de l'arbre. Sur la partie inférieure, où l'arbre est en contact avec le produit, ils incorporent une garniture mécanique. Il est possible d'ajouter un système d'étanchéité de sécurité par presse étoupe sur la partie extérieure.

La conception et la sélection du type d'hélice est effectuée en fonction du type de produit, des conditions de brassage, de la géométrie du réservoir et de la position de l'agitateur, afin d'obtenir un rendement maximal avec le moindre coût d'opération.

Les applications de ce produit sont très variées. Il est employé dans différents secteurs de l'industrie en général. Par exemple :

- Echanges thermiques
- Réactions chimiques
- Dissolutions
- Dilutions
- Mélanges de réactifs
- Homogénéisations de produits (huiles, boues, slurries, eaux usées, urée, etc.)
- Maintien homogène de produits/ en suspension (sulfate d'ammonium, colles, mélamine, latex, résines, etc.).

CARACTERISTIQUES

Ancrage par bride DIN 2576
Finition : Industrielle
Moto-réducteur à engrenages hélicoïdaux haute performance
Etanchéité par garniture mécanique simple
Hélices type GAMMA/MARINE
Simplicité des pièces

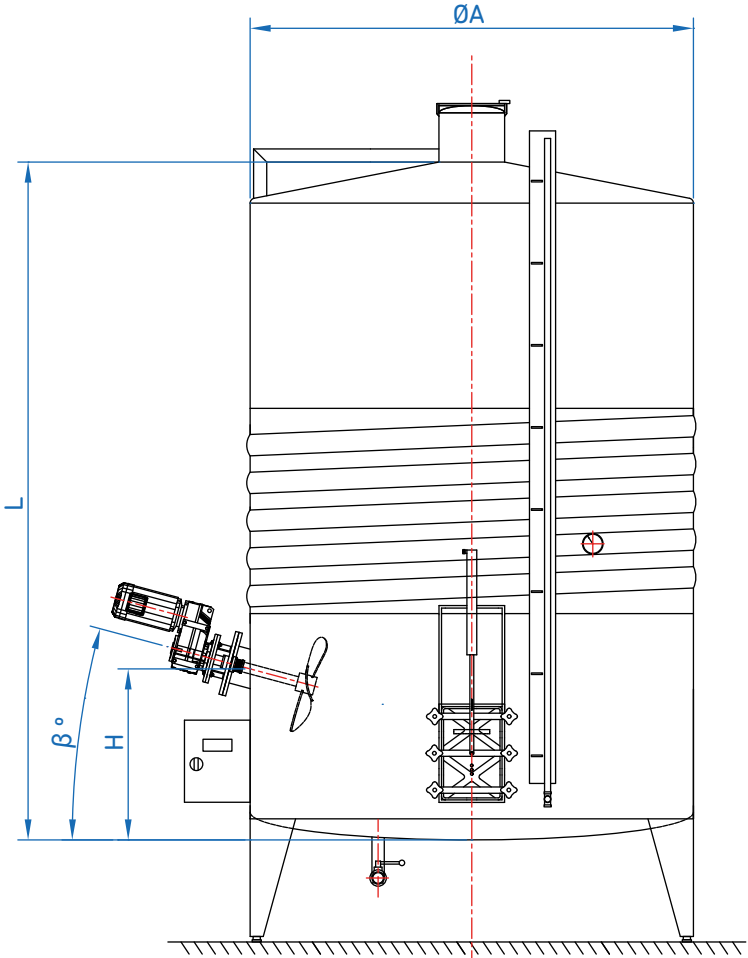
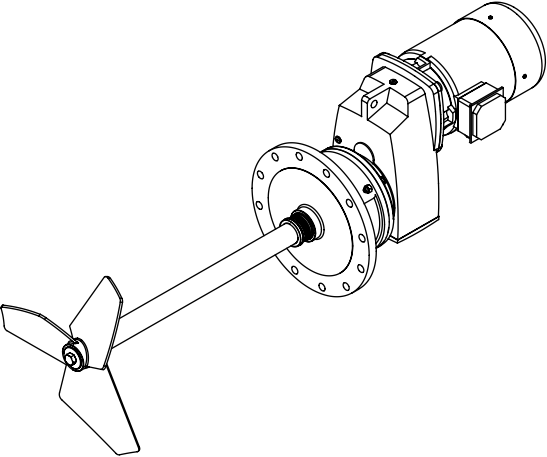
MATERIAUX

Arbre et hélice conçus en acier inoxydable AISI 316L
Garniture mécanique C/C/N

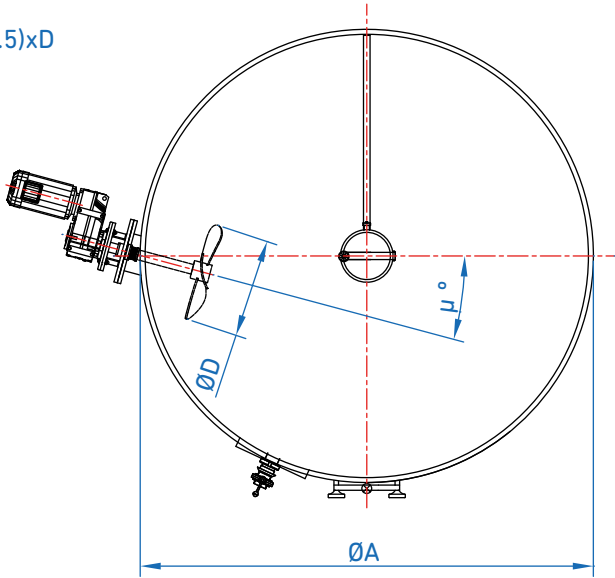
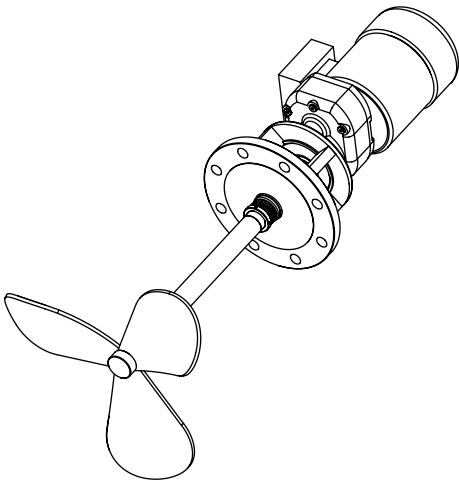
OPTIONS

Coffret de commande
Etanchéité de sécurité par presse étoupe.
Garniture mécanique S/S/V et/ou double
Recouvrements anti-corrosion ou usure de l'arbre et de l'hélice
Capot de protection moteur
Autres matériaux
Hélice GAMMA grand débit
Autres systèmes d'ancrage
Variateur mécanique ou de fréquence
Autres longueurs d'arbre

DIMENSIONS DU MODELE LECOR

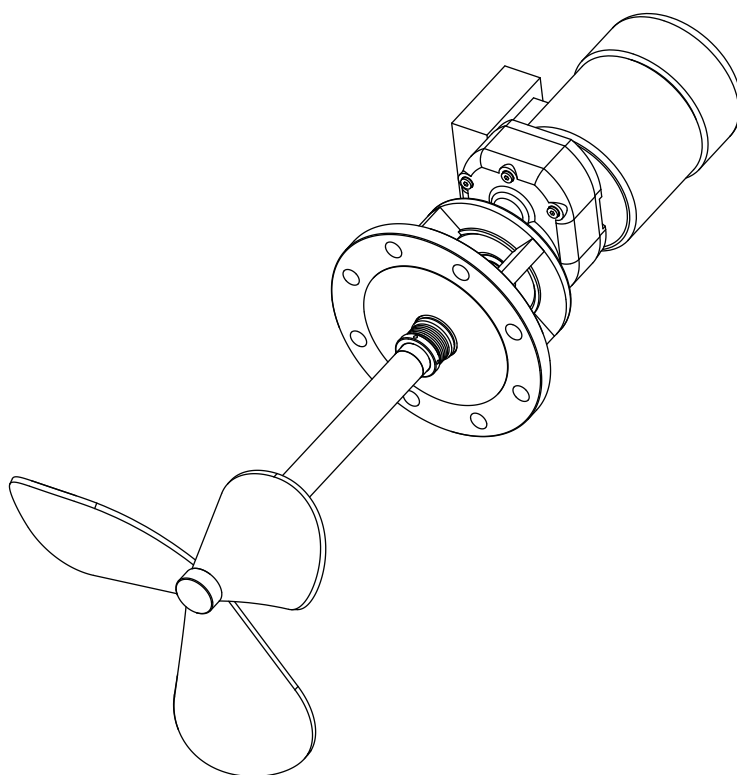
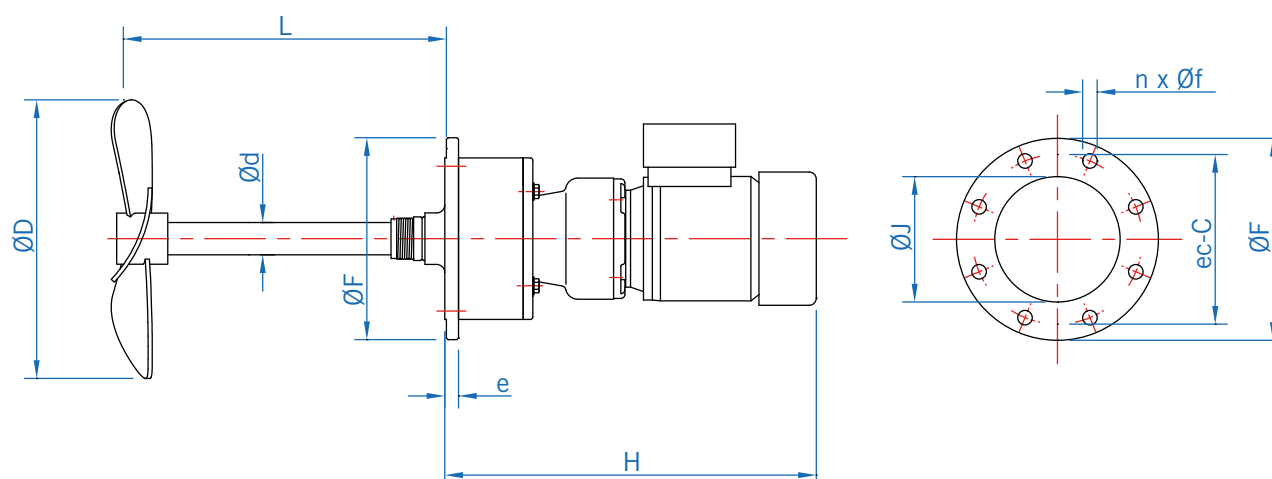


$H=(2/2.5)\times D$



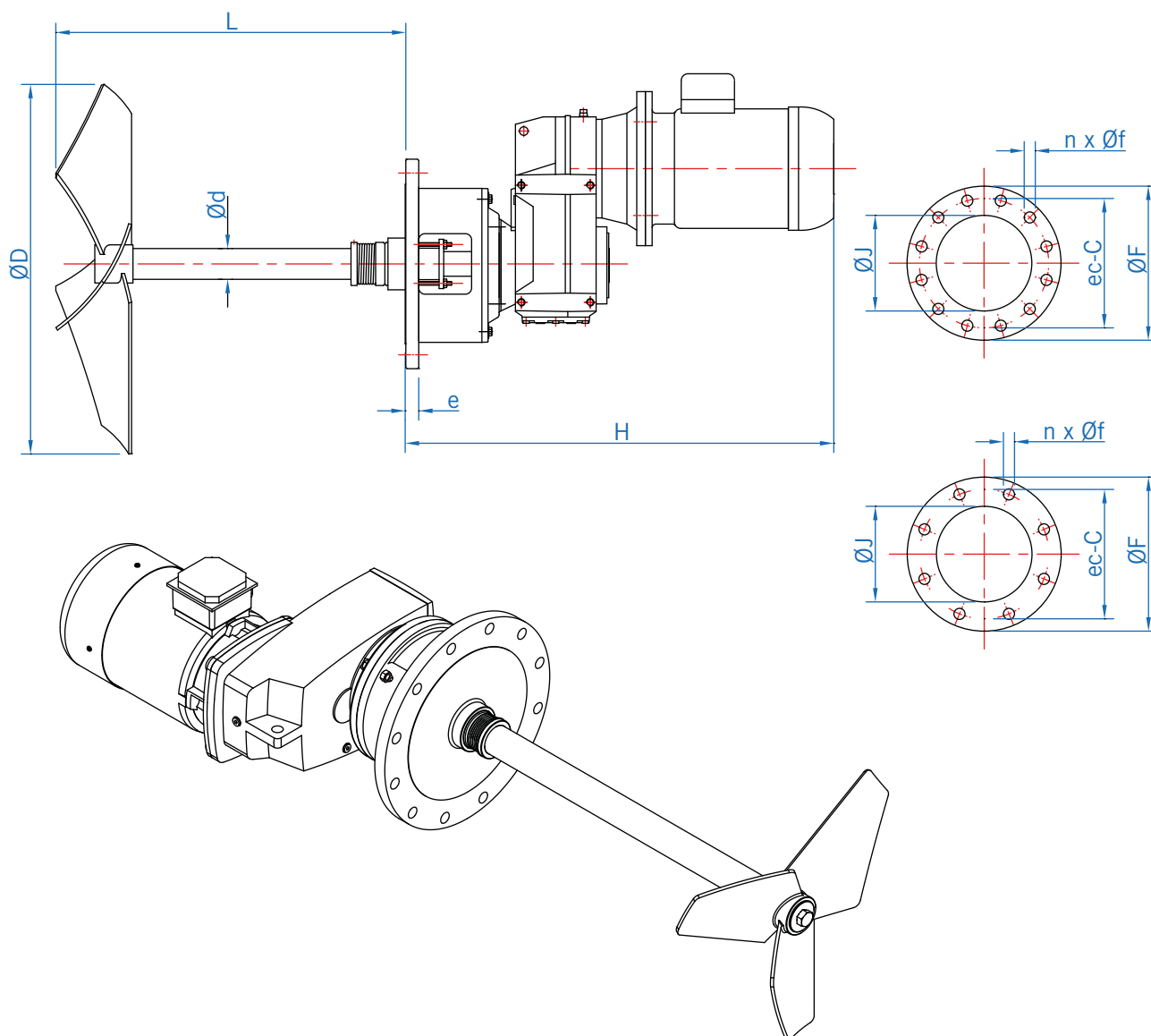
PARAMETRES INSTALLATION							
A/L	2	1	0.5	0.3	0.25	0.2	0.16
β°	5	15	20	35	45	55	65
μ°	15	12	10	8	5	2	0

DIMENSIONS DU MODELE LECOR



MODELE	DIMENSIONS GENERALES						BRIDE D'ANCRAGE SELON DIN 2576 PN 10					
	Puissance (kW)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECOR 0.37-135/300	0.37	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.55-200/300	0.55	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.75-200/400	0.75	40	400	22	480	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.1-250/400	1.1	40	400	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.5-200/500	1.5	40	500	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 2.2-250/500	2.2	40	500	22	555	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 3-200/600	3	50	600	24	670	500	200	295	22	340	220	8
LECOR 4-200/650	4	60	650	26	725	600	250	350	22	395	274	12

DIMENSIONS DU MODELE LMRE



MODELE	DIMENSIONS GENERALES						BRIDE D'ANCRAGE SELON DIN 2576 PN 10					
	Puissance (kW)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMRE 0.37-300/250	0.37	35	250	22	472	400	125	210	18	250	140,5	8
LMRE 0.55-300/275	0.55	35	275	22	494	400	125	210	18	250	140,5	8
LMRE 0.75-300/300	0.75	40	300	22	524	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.1-300/325	1.1	40	325	22	665	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.5-300/350	1.5	40	350	22	675	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 2.2-300/400	2.2	40	400	24	627	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 3-300/450	3	50	450	24	757	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 4-300/500	4	50	500	24	805	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 5.5-300/500	5.5	60	500	26	876	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 7.5-300/600	7.5	60	600	26	885	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 9.2-300/600	9.2	60	600	26	905	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 11-300/650	11	60	650	26	1010	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 15-300/700	15	70	700	26	1075	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 18.5-300/700	18.5	70	700	26	1200	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 22-300/800	22	70	800	26	1235	700	300	400	22	445	325	12

LECOR / LMRE

Agitateurs latéraux alimentaires/sanitaires



Les agitateurs latéraux LECOR et LMRE sont spécialement indiqués pour le maintien homogène et le mélange de produits entreposés dans des cuves de moyen et grand volume. La conception de ces équipements permet d'obtenir un haut degré d'homogénéisation du mélange, c'est pourquoi ils sont fréquemment employés dans l'industrie alimentaire, notamment dans le secteur laitier.

Les modèles LECOR et LMRE sont installés dans la partie inférieure du réservoir, dans un angle d'inclinaison et à une distance du fond qui dépendent de la forme et des dimensions du réservoir. D'autre part, les agitateurs disposent de deux systèmes d'étanchéité au niveau de l'arbre. Dans la partie inférieure, c'est-à-dire la zone où l'arbre est en contact avec le produit, une garniture mécanique est incorporée. En ce qui concerne la partie extérieure, il est possible

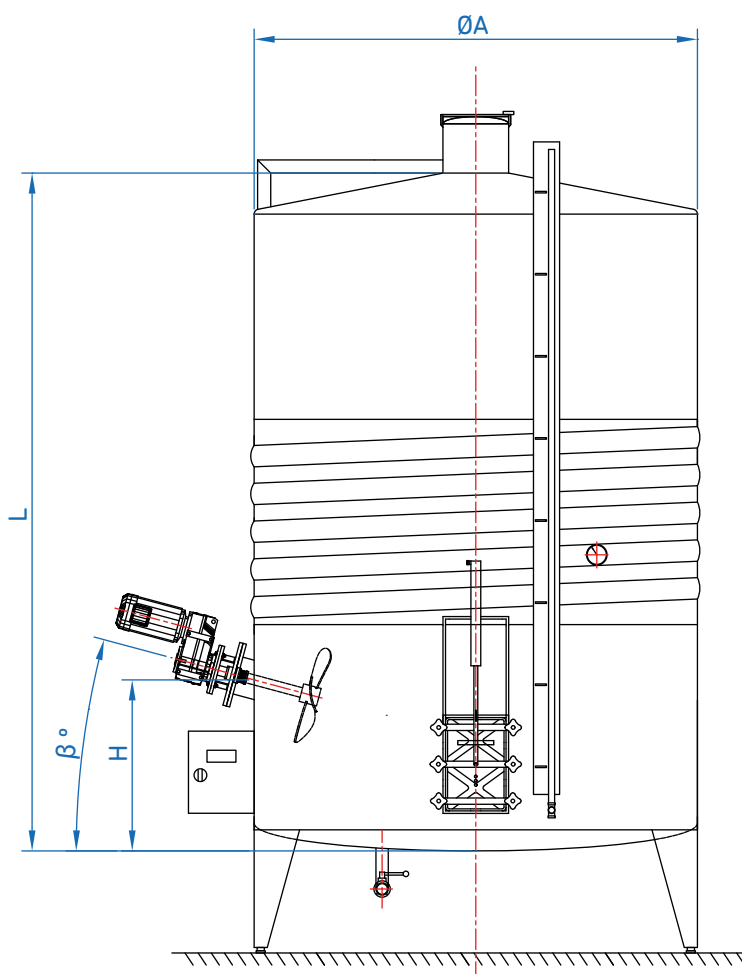
d'incorporer un système d'étanchéité de sécurité par presse étoupe. Ces caractéristiques permettent d'obtenir une grande étanchéité et un haut degré d'hygiène, des conditions indispensables dans le traitement des produits alimentaires.

Ces agitateurs permettent un traitement doux du lait, étant donné qu'ils travaillent avec de faibles vitesses de rotation, ce qui fournit un régime optimal pour un meilleur échange thermique. Par conséquent, ces équipements sont parfaits pour le refroidissement et la conservation du lait à de hautes températures dans des réservoirs isothermes. Par ailleurs, les types d'hélices de ces équipements évitent la lyse protéique en conservant les propriétés du lait et en améliorant la production des aliments dérivés.

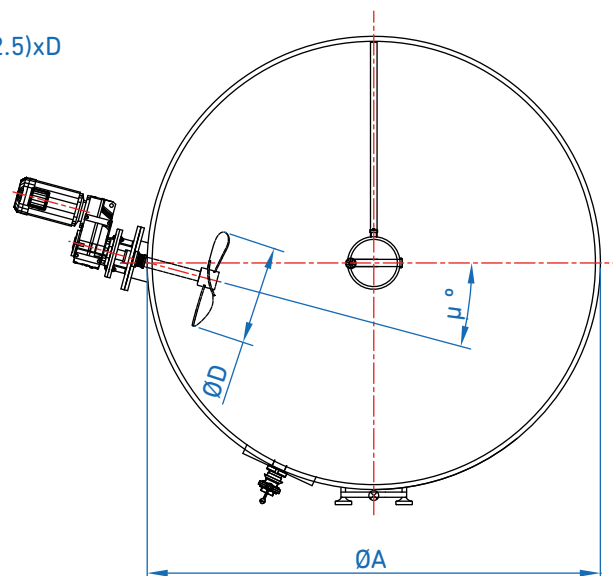


Outre les applications de refroidissement et de conservation du lait, ces agitateurs sont également utilisés pour :

- Dissolution du sirop de sucre, levures, graisses, aliments en poudre, épaississeurs, etc.
- Homogénéisation de vins, liqueurs, bière, épices et exhausteurs de goût dans les saumures, huiles végétales, graisses, etc.
- Echange thermique
- Dilutions (lactosérum, concentrés)
- Conservation de produits/suspensions (boissons, jus d'orange, mandarine, citron, etc.)
- Mélanges d'arômes, additifs, conservateurs, etc.



$$H = (2/2.5) \times D$$



CARACTERISTIQUES

Ancrage par bride DIN 2576
Finition : Alimentaire / Sanitaire
Moto-réducteur à engrenages hélicoïdaux haute performance
Étanchéité par garniture mécanique simple
Hélices type GAMMA/MARINE
Simplicité des pièces

MATERIAUX

Arbre et hélice conçus en acier inoxydable AISI 316L
Garniture mécanique C/C/N

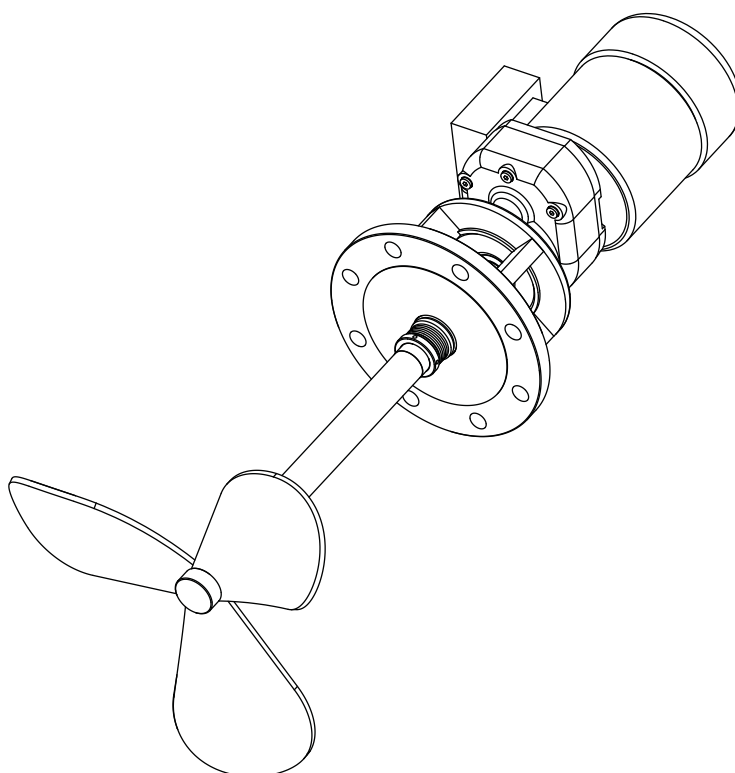
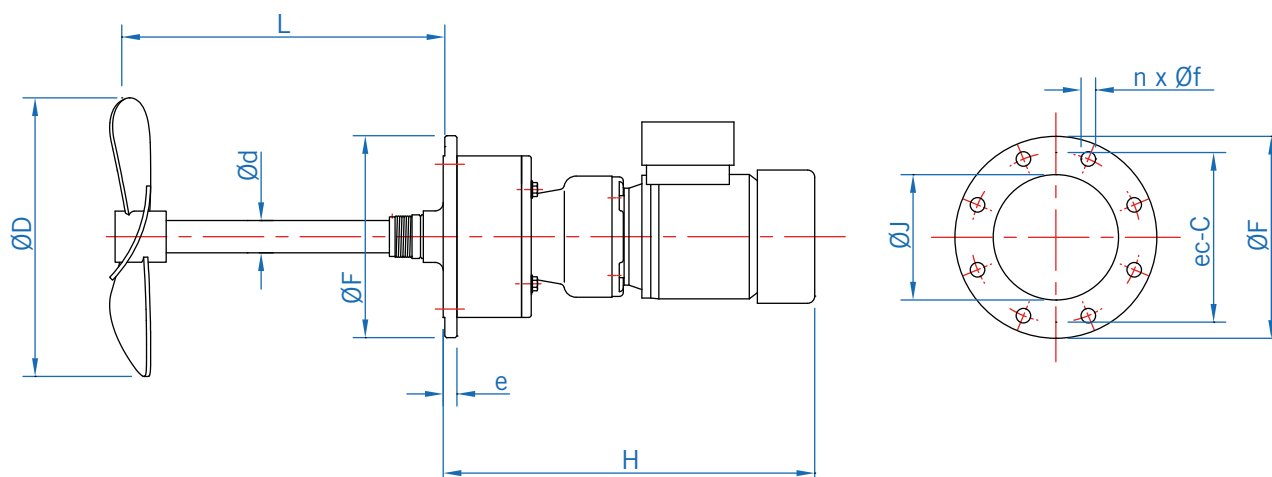
OPTIONS

Coffret de commande
Étanchéité de sécurité par presse étoupe
Garniture mécanique S/S/V et/ou double
Hélice GAMMA grand débit
Capot de protection moteur
Autres matériaux
Autres systèmes d'ancrage
Variateur mécanique ou de fréquence
Autres longueurs d'arbre

PARAMETRES INSTALLATION

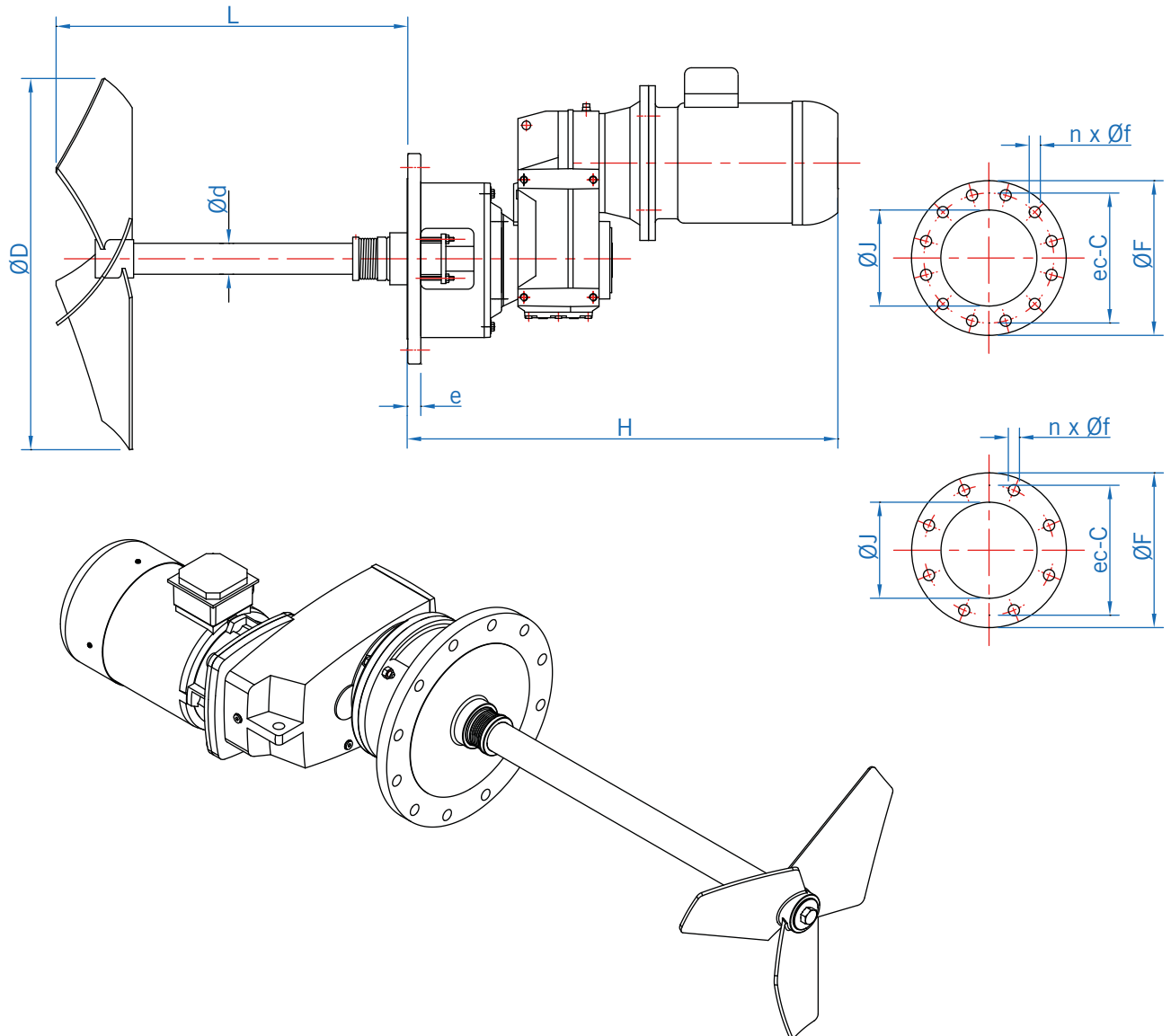
A/L	2	1	0.5	0.3	0.25	0.2	0.16
β°	5	15	20	35	45	55	65
μ°	15	12	10	8	5	2	0

DIMENSIONS DU MODELE LECOR



MODELE	DIMENSIONS GENERALES						BRIDE D'ANCRAGE SELON DIN 2576 PN10					
	Puissance (kW)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECOR 0.37-135/300	0.37	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.55-200/300	0.55	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.75-200/400	0.75	40	400	22	480	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.1-250/400	1.1	40	400	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.5-200/500	1.5	40	500	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 2.2-250/500	2.2	40	500	22	555	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 3-200/600	3	50	600	24	670	500	200	295	22	340	220	8
LECOR 4-200/650	4	60	650	26	725	600	250	350	22	395	274	12

DIMENSIONS DU MODELE LMRE



MODELE	DIMENSIONS GENERALES						BRIDE D'ANCRAGE SELON DIN 2576 PN10					
	Puissance (kW)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMRE 0.37-300/250	0.37	35	250	22	472	400	125	210	18	250	140,5	8
LMRE 0.55-300/275	0.55	35	275	22	494	400	125	210	18	250	140,5	8
LMRE 0.75-300/300	0.75	40	300	22	524	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.1-300/325	1.1	40	325	22	665	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.5-300/350	1.5	40	350	22	675	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 2.2-300/400	2.2	40	400	24	627	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 3-300/450	3	50	450	24	757	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 4-300/500	4	50	500	24	805	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 5.5-300/500	5.5	60	500	26	876	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 7.5-300/600	7.5	60	600	26	885	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 9.2-300/600	9.2	60	600	26	905	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 11-300/650	11	60	650	26	1010	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 15-300/700	15	70	700	26	1075	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 18.5-300/700	18.5	70	700	26	1200	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 22-300/800	22	70	800	26	1235	700	300	400	22	445	325	12

TURBINE



Le modèle TURBINE a été spécialement conçu pour mélanger les produits qui demandent un faible niveau de cisaillement dans les applications devant obtenir un résultat homogène.

La grande vitesse de rotation de la turbine produit l'aspiration nécessaire pour démarrer la circulation du liquide dans le réservoir. Une fois attiré vers la turbine, une partie du produit est soumise à un flux radial qui donne lieu au cisaillement. Le reste du produit est dirigé vers le fond du réservoir en suivant la circulation produite par le flux axial.

Les caractéristiques de ce mélangeur évitent la rotation du contenu du réservoir et elles permettent également d'homogénéiser, de mélanger et de dissoudre. La conception de leur corps canalisé contribue à augmenter la capacité de pompage du mélangeur, ce qui permet d'atteindre des mélanges effectifs dans des volumes petits et moyens, sans besoin d'utiliser de déflecteurs. D'autre part, le système d'ancrage et le système d'étanchéité par garniture mécanique permettent d'installer ces équipements dans des réservoirs azotés, avec des pressions positives et/ou à vide.

Grâce à cela, ces mélangeurs sont parfaits pour homogénéiser, disperser, mettre en suspension, émulsionner, cristalliser, dissoudre et améliorer l'échange thermique dans l'industrie chimique, alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

Certains exemples des applications dans lesquels ils peuvent travailler sont les suivantes : préparation de mayonnaises, sauces, saumures, dissolution d'aliments en poudre, additifs, épaississants, conservateurs, homogénéisations, crèmes cosmétiques, gels, etc.

Mélangeur vertical



MODELES

TURBINE 0.25 – 50
TURBINE 0.75 – 150
TURBINE 1.5 – 500
TURBINE 4 – 1000
TURBINE 7.5 – 1500
TURBINE 11 – 2000

CARACTERISTIQUES

Garniture mécanique W/W/V
 Ancrage avec bride du type IEC
 Turbine type VORTEX
 Corps canalisé rainuré
 Finition : Sanitaire

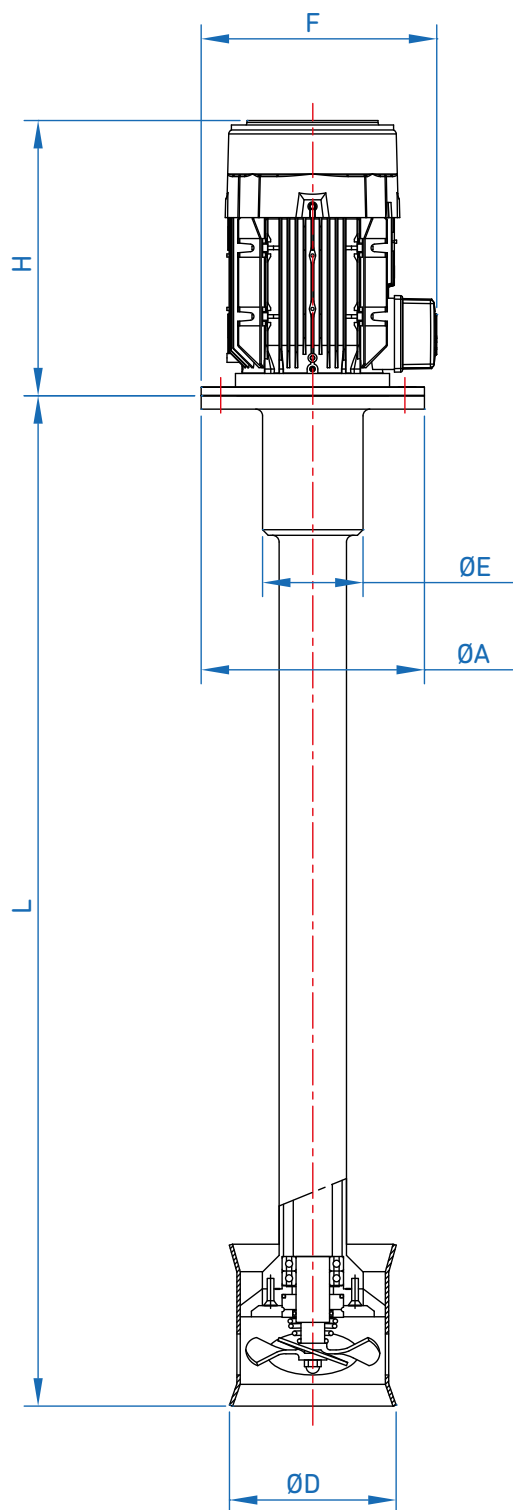
MATERIAUX

Arbre et hélice en acier inoxydable AISI 316
 Parties non submergées en acier inoxydable AISI 304

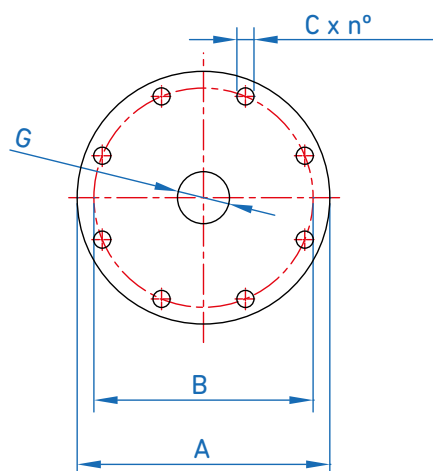
OPTIONS

Coffret de commande
 Variateur de fréquence
 Capot de protection moteur
 Système de levage
 Autres brides d'ancrage
 Actionnement pneumatique
 Tête et turbine en d'autres matériaux

DIMENSIONS DU MODELE TURBINE

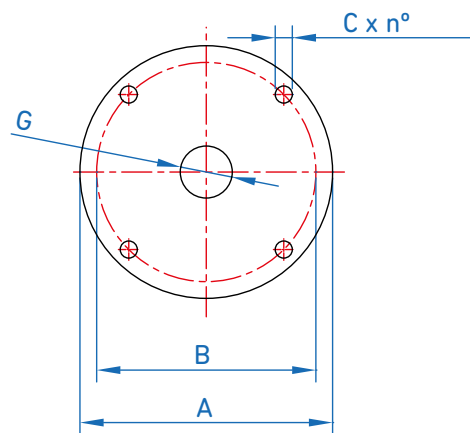


BASE MELANGEUR BRIDE DIN 2576 PN10



DIMENSIONS GENERALES						
MODEL		A	B	C	n°	G
TURBINE 0.25 - 50	DN125	250	210	18	8x45°	142
TURBINE 0.75 - 150	DN150	285	240	18	8x45°	170
TURBINE 1.5 - 500	DN150	285	240	18	8x45°	170
TURBINE 4 - 1000	DN200	340	295	22	8x45°	221
TURBINE 7.5 - 1500	DN250	395	350	22	12x30°	276
TURBINE 11 - 2000	DN300	445	400	22	12x30°	260

BASE MELANGEUR BRIDE TYPE IEC



DIMENSIONS GENERALES						
MODEL	P (kW)	H	F	ØE	ØD	L
TURBINE 0.25 - 50	0.25	191	233	50	55	500
TURBINE 0.75 - 150	0.75	226	256	84	133	650
TURBINE 1.5 - 500	1.5	260	272	84	153	650
TURBINE 4 - 1000	4	333	307	84	200	800
TURBINE 7.5 - 1500	7.5	470	408	120	250	1000
TURBINE 11 - 2000	11	474	433	160	300	1200

DIMENSIONS GENERALES						
MODEL	BRIDE	A	B	C	n°	G
TURBINE 0.25 - 50	IEC 160	160	130	9	4x90°	110
TURBINE 0.75 - 150	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
TURBINE 1.5 - 500	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
TURBINE 4 - 1000	IEC 250	250	215	14	4x90°	180
TURBINE 7.5 - 1500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
TURBINE 11 - 2000	IEC 350	350	300	18	4x90°	250

EMV



Les émulseurs EMV -- -- à 1 étape et les EMVT -- -- à 2 étapes ont été conçues pour l'obtention d'émulsions et de dispersions qui demandent un haut degré de cisaillement. Les prestations de ces équipements leur permettent de travailler avec des produits qui présentent de fortes viscosités (jusqu'à 20 000 cP) et d'obtenir un résultat totalement homogène.

Le système d'étanchéité permet de travailler dans des conditions non atmosphériques (surpression et/ou vide), sans besoin d'utiliser de garniture mécanique externe réfrigérée. La conception de la tête et le rotor permet de maintenir un haut degré d'hygiène. Cette caractéristique et la simplicité des parties facilitent considérablement les tâches de maintenance.

Les émulseurs EMVT -- -- ont été conçues pour mélanger des produits difficiles, car la forme de la tête s'adapte à chaque application, en améliorant le rendement et en optimisant le temps d'opération.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La rotation de la turbine déclenche une impulsion radiale du produit vers les rainures de la tête, ce qui cause le cisaillement et la mouture. Une fois que le produit traverse les orifices du stator, il est projeté et dispersé vers le mélange, ce qui déclenche la circulation du fluide dans le réservoir. De cette façon, au fur et à mesure que le produit est dispersé, le nouveau matériel est introduit dans la tête et un mélange totalement homogène est obtenu.

Il est important de souligner que le régime de circulation créé permet de dissoudre des quantités élevées de poudre, qu'il s'agisse de produits de l'industrie chimique, alimentaire, cosmétique ou pharmaceutique. Parmi les applications des émulseurs il faut souligner les suivantes :

- Emulsion de mayonnaises, crèmes, sauces, etc.
- Dissolution de sels, résines, gaz, etc.
- Homogénéisation de containers en vrac (IBCs)
- Dissolution de poudres, gommes, agents épaississants, etc.

Emulseur



MODELES

- EMV(T) 0.55 – 50**
- EMV(T) 1.5 – 150**
- EMV(T) 2.2 – 250**
- EMV(T) 4 – 500**
- EMV(T) 7.5 – 1500**
- EMV(T) 11 – 2500**
- EMV(T) 18.5 – 7000**

CARACTERISTIQUES

- Bride d'ancrage DIN 2576
- Bride moteur type IEC
- Conception de têtes et de turbines ajustables
- Facilité d'assemblage/désassemblage
- Garniture mécanique simple
- Haut degré d'hygiène

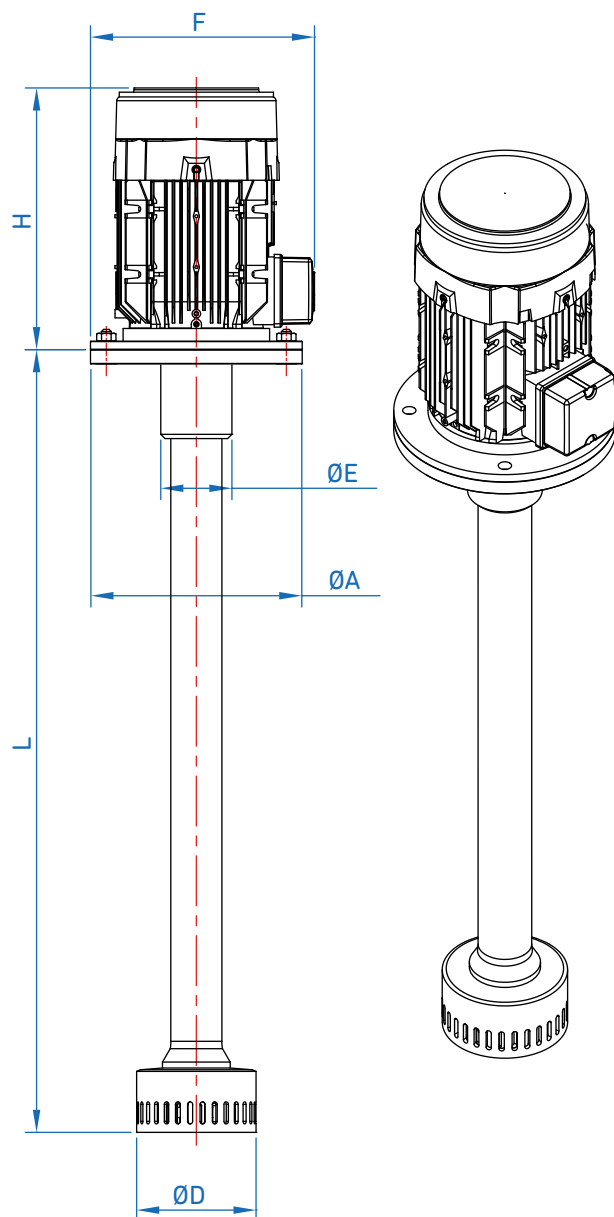
MATERIAUX

Les parties en contact avec le produit sont fabriquées en acier inoxydable AISI 316L

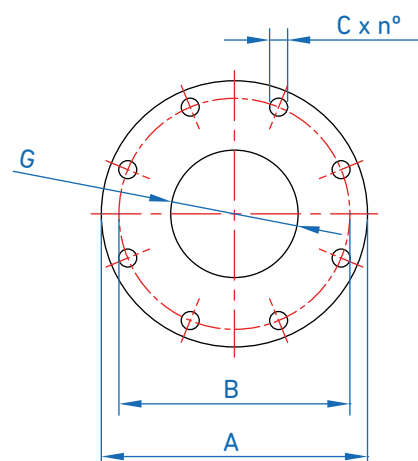
OPTIONS

- Coffret de commande
- Variateur de fréquence
- Système de levage manuel/automatique
- Autres connexions
- Autres matériaux : Hastelloy, AISI 904L, etc.
- Capot de protection du moteur

DIMENSIONS ET CARACTERISTIQUES DU MODELE EMV

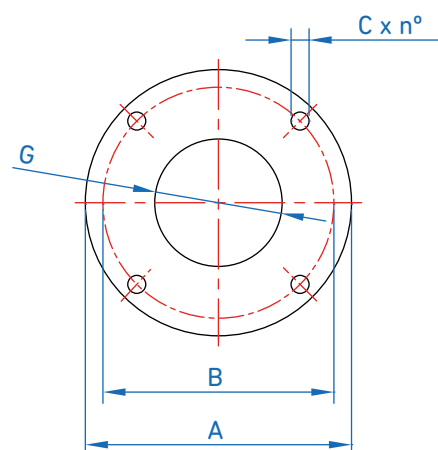


BASE EMULSEUR BRIDE DIN 2576



DIMENSIONS GENERALES					
MODELE	A	B	C	n°	G
EMV 0.55-50	DN50 Ø165	125	18	4x90°	61
EMV 1.5-150	DN80 Ø200	160	18	8x45°	90
EMV 2.2-250	DN80 Ø200	160	18	8x45°	90
EMV 4-500	DN150 Ø285	240	22	8x45°	170
EMV 7.5-1500	DN200 Ø340	295	22	8x45°	221
EMV 11-2500	DN250 Ø395	350	22	12x30°	276
EMV 18.5-10000	DN300 Ø445	400	22	12x30°	260

BASE EMULSEUR BRIDE IEC



DIMENSIONS GENERALES						
MODELE	P (kW)	H	F	ØE	ØD	L
EMV 0.55-50	0.55	210	192	50	60	500
EMV 1.5-150	1.5	260	227	84	89	650
EMV 2.2-250	2.2	260	227	84	115	650
EMV 4-500	4	333	280	84	141	800
EMV 7.5-1500	7.5	470	359	120	168	1000
EMV 11-2500	11	474	408	160	205	1200
EMV 18.5-10000	18.5	474	433	200	220	1400

DIMENSIONS GENERALES						
MODELE	A		B	C	n°	G
EMV 0.55-50	IEC 160	160	130	9	4x90°	110
EMV 1.5-150	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
EMV 2.2-250	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
EMV 4-500	IEC 250	250	215	14	4x90°	180
EMV 7.5-1500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
EMV 11-2500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
EMV 18.5-10000	IEC 350	350	300	18	4x90°	250

EM

Emulseur verticale



Les émulseurs verticaux EM -- -- fournissent de hauts degrés de cisaillement dans les émulsions et les dispersions, grâce à la conception des têtes et des turbines. Les émulseurs verticaux permettent d'obtenir un produit totalement homogène et sans grumeaux dans les processus avec des volumes moyens (5000 litres) et petits. D'autre part, ces équipements sont très utiles dans la conservation des produits déjà homogénéisés, puisqu'ils fournissent un traitement soigné de ces derniers afin de conserver toutes leurs propriétés.

Leur conception permet d'obtenir un haut degré d'hygiène et d'accélérer les tâches de maintenance. La configuration de la tête est sélectionnée en fonction du produit et des conditions de ce dernier. Elle peut être tamisée, rainurée ou perforée. C'est grâce à cela que ces équipements sont capables de réduire la taille des particules, d'éliminer les agglomérations et de dissoudre rapidement les solides en liquides. Voici quelques-unes des applications des émulseurs EM :

- Emulsion de produits de l'industrie alimentaire, cosmétique et pharmaceutique (mayonnaises, crèmes, sauces, etc.)
- Dissolution de sucres, sels, résines, gaz, etc.
- Suspensions, dispersions et dilutions
- Mélanges de solides (poudre ou cristallins) dans des liquides
- Homogénéisations

MODELES

EM 1.5-150
EM 4-500
EM 7.5-1500
EM 11-2500
EM 18.5-5000

CARACTERISTIQUES

Bride d'ancrage DIN 2576
 Conception de têtes et de turbines ajustables
 Haut degré d'hygiène
 Têtes échangeables

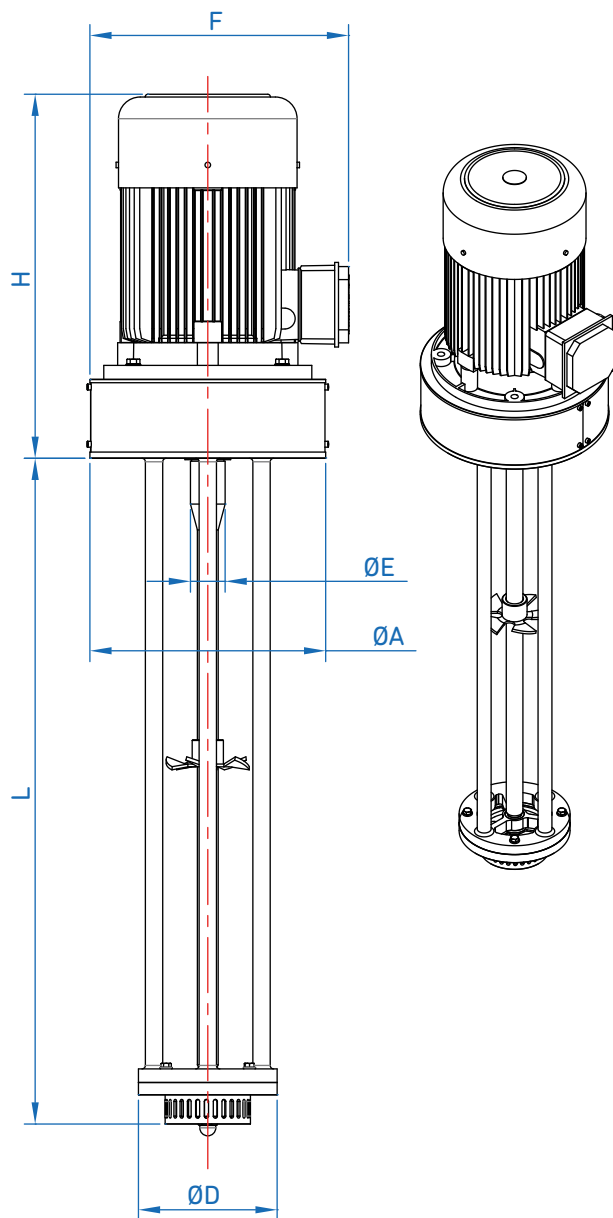
MATERIAUX

Les parties en contact avec le produit sont conçues en acier inoxydable AISI 316
 Finition : Alimentaire / Sanitaire

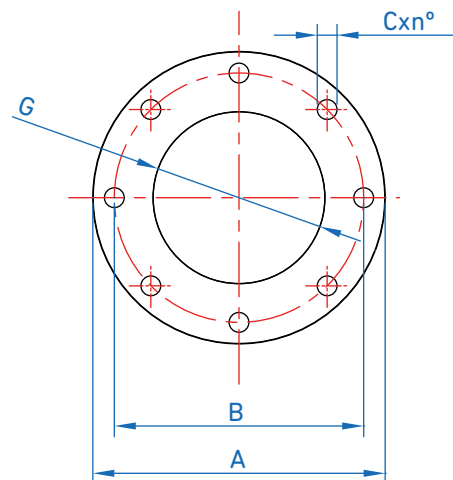
OPTIONS

Autres brides d'ancrage
 Garniture mécanique
 Coffret de commande
 Système de levage manuel/automatique
 Agitateur central
 Turbines et diffuseurs en d'autres matériaux

DIMENSIONS ET CARACTERISTIQUES DU MODELE EM

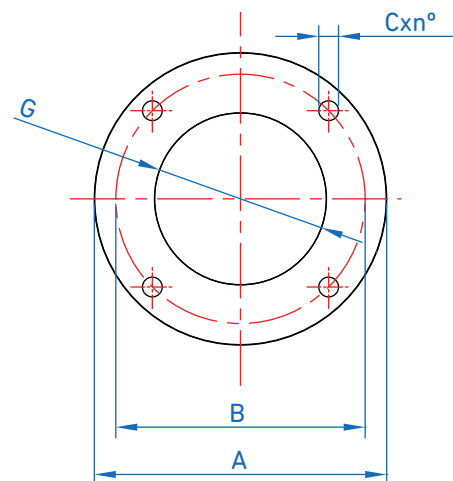


BASE EMULSEUR BRIDE DIN 2576



DIMENSIONS GENERALES						
MODELE	A	B	C	n°	G	
EM 4-500	DN125	Ø250	210	18	8x45°	170
EM 7.5-1500	DN200	Ø340	295	22	8x45°	221
EM 11-2500	DN250	Ø395	350	22	12x30°	276
EM 18.5-5000	DN300	Ø445	400	22	12x30°	290

BASE EMULSEUR BRIDE IEC

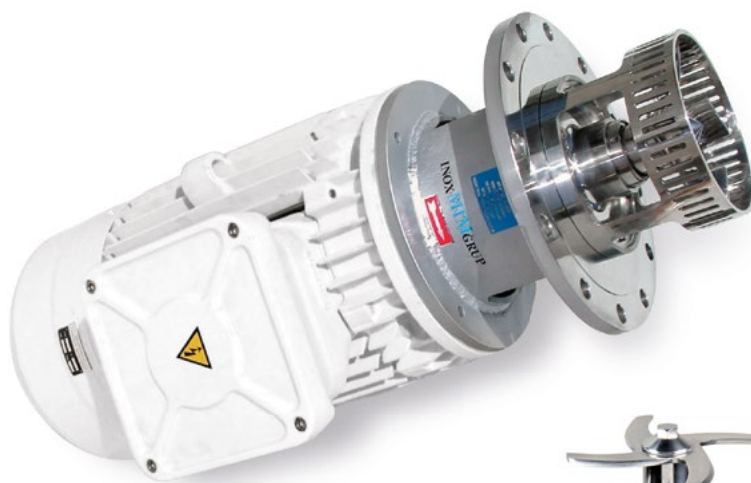


DIMENSIONS GENERALES							
MODELE	(kW)	H	F	ØE	ØD	L	(kg)
EM 1.5-150	1.5	260	254	84	113	800-650 500	26
EM 4-500	4	333	262	84	165	1000-800- 600	59
EM 7.5-1500	7.5	470	380	120	200	1250-1000- 750	111
EM 11-2500	11	474	408	160	220	1500-1200	144
EM 18.5-5000	18.5	474	433	200	285	1700-1400	275

DIMENSIONS GENERALES						
MODELE	A	B	C	n°	G	
EM 1.5-150	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
EM 4-500	IEC 250	250	215	14	4x90°	180
EM 7.5-1500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
EM 11-2500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230

EMF

Emulseur de fond



INOXMIM a conçu une large gamme d'émulseurs de fond qui remplissent toutes les exigences requises dans les processus de dispersion, émulsion, homogénéisation et mouture du produit.

Les émulseurs EMF -- -- sont installées sur la partie inférieure du réservoir et elles réalisent efficacement et rapidement la dissolution des particules les plus lourdes du produit. La rotation de la turbine produit la succion nécessaire pour aspirer le fluide vers le centre de la tête où, grâce à la force centrifuge, il est dirigé vers la partie extérieure du rotor. Après avoir atteint l'espace entre la turbine et le stator, le produit subit une forte pression qui donne lieu à la mouture. Ensuite, lorsqu'il passe à travers les orifices de la tête, la grande vitesse de la rotation produit un effort coupant très puissant qui donne lieu à la dispersion, à l'émulsion et à l'homogénéisation totale du mélange, puisque ce processus se répète continuellement.

Le haut degré de cisaillement, ainsi que les différents types de têtes (perforée, rainurée ou tamisée) produisent la taille parfaite de particule pour obtenir des émulsions stables et des mélanges homogènes. Ces équipements peuvent être utilisés dans un ensemble avec un agitateur équipé d'une hélice du type ancre sur des produits très visqueux ou bien qui peuvent travailler seuls si le produit présente une faible viscosité. Grâce à toutes ces caractéristiques, ces équipements sont indispensables dans les secteurs exigeants, notamment l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

MODELES

EMF 0.75-50
EMF 1.5-100
EMF 4-500
EMF 7.5-1500
EMF 11-2.500
EMF 15-5.000
EMF 18.5-10000

CARACTERISTIQUES

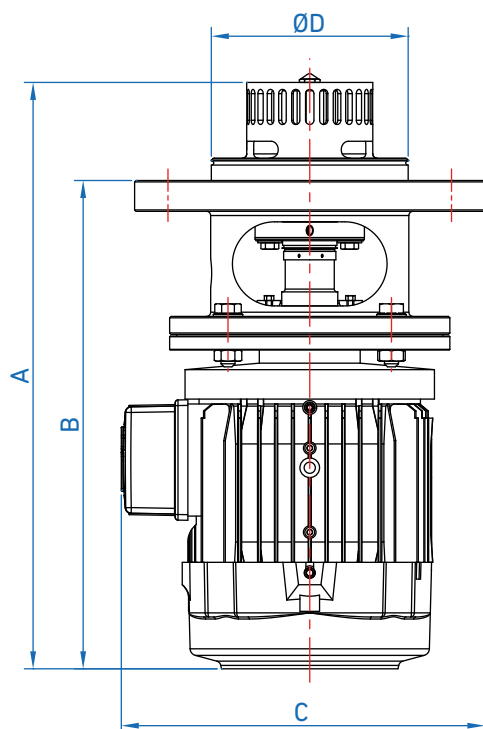
Bride d'ancrage DIN 2576 PN10
 Conception des têtes et des turbines ajustables
 Haut degré d'hygiène
 Têtes échangeables : rainurée, tamisée ou perforée
 Facilité d'assemblage/désassemblage
 Garniture mécanique double

MATERIAUX

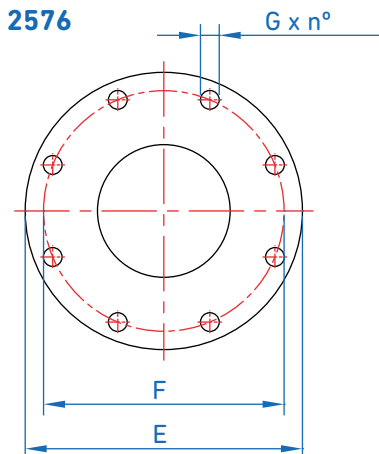
Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 316
 Niveau de finition : Alimentaire / Sanitaire

OPTIONS

Garniture mécanique simple avec presse étoupe de sécurité
 Coffret de commande
 Variateur de fréquence
 Diffuseur et turbine en d'autres matériaux
 Capot de protection moteur
 Equipement de réfrigération pour le système d'étanchéité
 Multi-turbine



**BASE EMULSEUR
BRIDE DIN 2576
PN10**



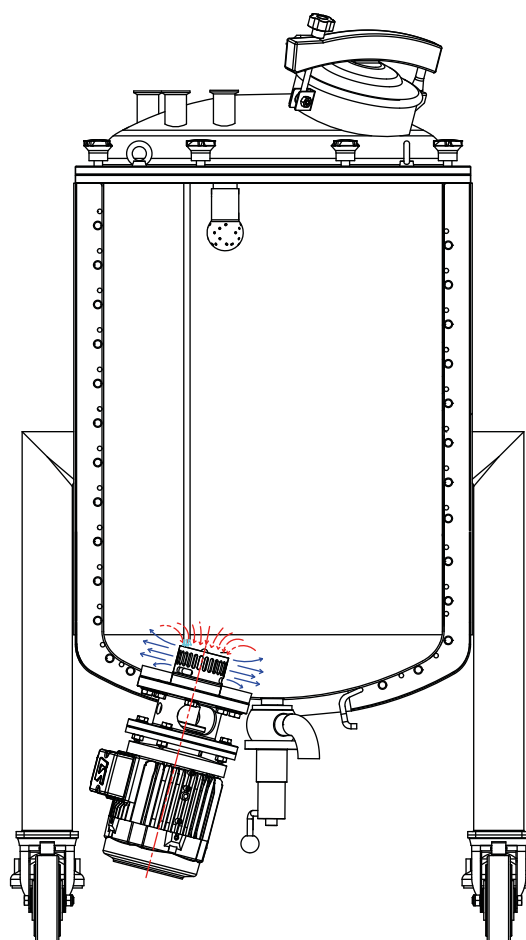
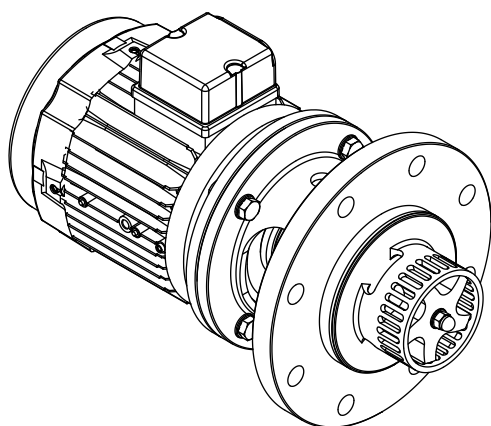
DIMENSIONS GENERALES

MODELE	E		F	G	n°
EMF 0.75-50	DN80	Ø200	160	18	8x45°
EMF 1.5-100	DN125	Ø250	210	18	8x45°
EMF 4-500	DN125	Ø250	210	18	8x45°
EMF 7.5-1500	DN150	Ø285	240	22	8x45°
EMF 11-2500	DN200	Ø340	294	22	8x45°
EMF 15-5000	DN250	Ø395	350	22	12x30°
EMF 18.5-10000	DN250	Ø395	350	22	12x30°

DIMENSIONS GENERALES

MODELE	(kW)	A	B	C	ØD	(kg)
EMF 0.75-50	0.75	377	311	225	89	21
EMF 1.5-100	1.5	445	366	235	89	29
EMF 4-500	4	535	454	265	140	46
EMF 7.5-1500	7.5	711	618	312	169	76
EMF 11-2500	11	730	630	357	220	110
EMF 15-5000	15	765	642	385	274	131
EMF 18.5-10000	18.5	765	645	433	274	149

*Pour les modèles supérieurs, consultez-nous



EML / EMLT

Emulseurs en ligne



Les émulseurs en ligne EML -- -- fournissent de hauts degrés d'émulsion et sont également capables de pomper le produit grâce à la conception des têtes rainurées et des turbines. Avec les mélangeurs en ligne, il est possible d'obtenir un produit totalement homogène, sans grumeaux et d'éviter l'oxydation. Par ailleurs, ces équipements sont très utiles dans le soutirage et la manipulation de produits déjà homogénéisés, puisqu'ils fournissent un traitement doux afin de conserver leurs propriétés.

Leur conception permet de maintenir un haut degré d'hygiène et d'accélérer les tâches de maintenance. La configuration de la tête est sélectionnée en fonction du produit et des conditions de ce dernier. Elle peut être en effet tamisée, rainurée ou perforée.

Dans le cas des émulseurs EMLT, les têtes multi-dentées sont conçues sur mesure pour chaque application, en raison de l'énorme influence qu'exercent les différents produits dans le rendement de ces équipements. Les mélangeurs EMLT obtiennent des degrés d'homogénéisation plus élevés dans les produits à haute viscosité, avec des densités distantes et difficiles à mélanger, ce qui évite la séparation des phases.

Les deux équipements sont employés dans les processus de :

- Dissolution, dispersion ou mélange de solides (poudre ou cristallins) dans des liquides.
- Emulsion, dilution ou mélange de liquides.
- Mouture
- Mélange de gaz et de liquides

MODELES

EML 1.5-3000

EML 4-3000

EML 7.5-3000

EML 11-3000

EML 15-3000

EML 22-3000

EML 30-3000

CARACTERISTIQUES

Garniture mécanique simple; double cartouche

Conception de têtes et de turbines ajustables

Connexions : DIN 11851

Refoulement orientable

Haut degré d'hygiène

Protection extérieure contre l'oxydation environnementale

MATERIAUX

Les parties en contact avec le produit sont fabriquées en acier inoxydable AISI 316

Finition : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire

Joints en EPDM / Viton / PTFE en capsule

OPTIONS

Tête multi-dentée (EMLT)

Autres connexions : CLAMP, SMS, DIN 2576, DIN 11856, etc.

Drainage du corps

Coffret de commande

Variateur de fréquence

Pompe positive d'alimentation

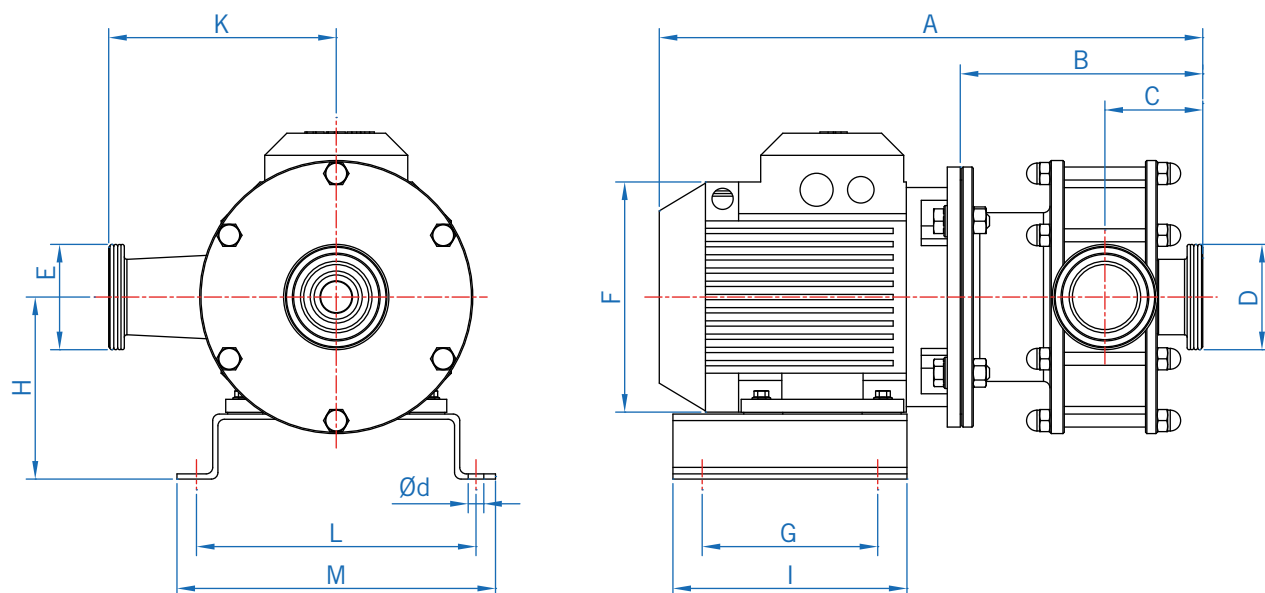
Capot de protection moteur

Autres matériaux

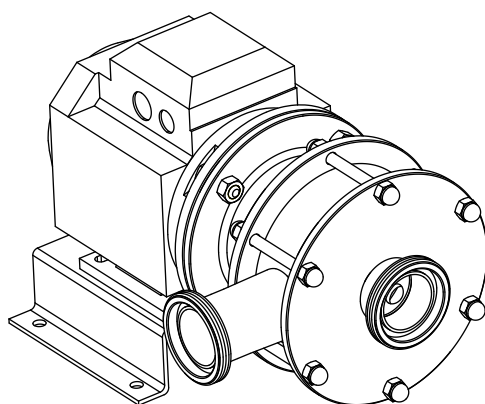
Thermosiphon pour le refroidissement de la garniture mécanique

Chariot, socle

DIMENSIONS DU MODELE EML



MODELE	Puissance (kW)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K	L	M	d
EML 1.5-3000	1.5	424	186.5	75	DN50	DN40	180	135	140	180	175	215	245	10
EML 4-3000	4	545	218	82.5	DN65	DN50	220	200	172	240	195	275	310	12
EML 7.5-3000	7.5	675	248	93	DN80	DN65	253	300	192	400	210	335	370	12
EML 11-3000	11	725	280	93	DN80	DN65	265	400	220	500	210	375	410	14
EML 15-3000	15	860	365	160	DN80	DN65	264	400	220	500	225	375	410	14
EML 22-3000	22	860	365	160	DN100	DN80	310	450	240	550	265.5	375	410	18
EML 30-3000	30	1025	405	170.5	DN100	DN80	347.5	540	260	650	300	475	440	18



MICRO

Microniseur



Les équipements de mélange MICRO, spécialement conçus pour fournir un haut degré de cisaillement des réactifs mélangés, produisent des résultats parfaitement émulsionnés.

Ils sont largement employés pour des émulsions techniques dans de multiples procédés alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Ils fournissent d'excellents résultats dans les émulsions à haute viscosité notamment grâce à leur conception spécifique, à la haute vitesse de rotation du rotor (jusqu'à 33 m/s) et à l'installation d'une double garniture mécanique.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les réactifs se déplacent à travers un rotor multi-denté formé de plusieurs rangées de dents et de canaux concentriques qui s'ajustent parfaitement à leur négatif usiné dans le diffuseur statique. L'aspiration de l'équipement microniseur est centrale et elle est dispersée par le rotor à grande vitesse à travers les canaux, ce qui provoque de multiples coups mécaniques contre les arêtes coupantes.

La grande qualité de l'émulsion est possible grâce à un réglage mécanique soigné, mais aussi à la grande vitesse de rotation et à la robustesse de tous les éléments mécaniques.

CARACTERISTIQUES

- Obtention de particules inférieures à 10 microns
- Haut degré d'hygiène
- Support porte-roulements pour l'absorption de charges axiales et radiales
- Vitesse de rotation de 5000 Tr/min
- Double garniture mécanique réfrigérée
- Connexions CLAMP
- Drainage
- Niveau de finition : Sanitaire
- Protection extérieure contre l'oxydation environnementale

MATERIAUX

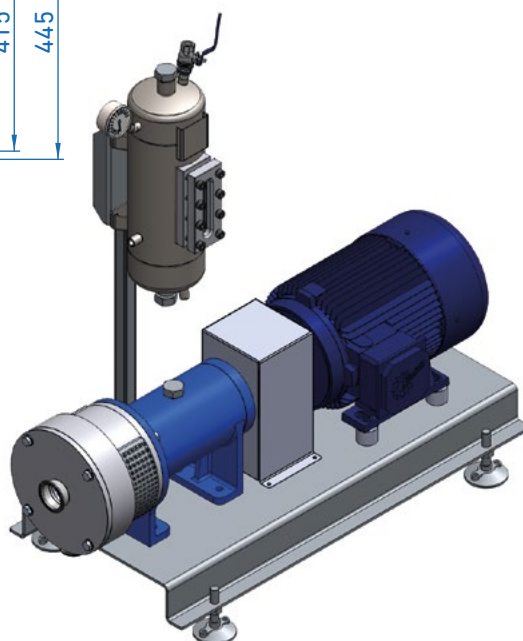
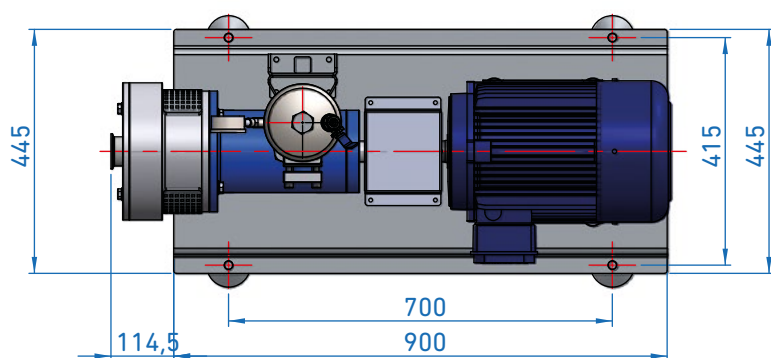
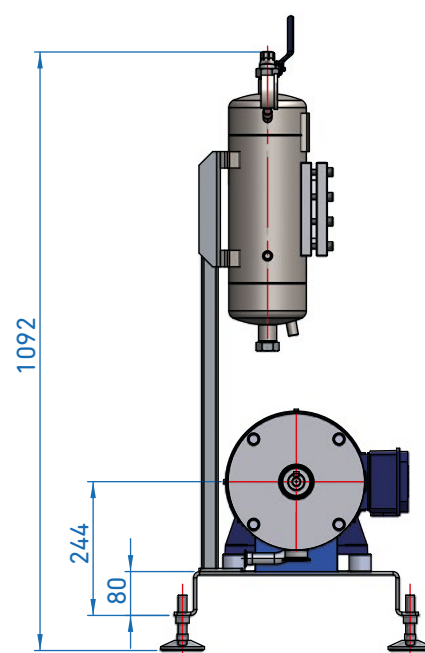
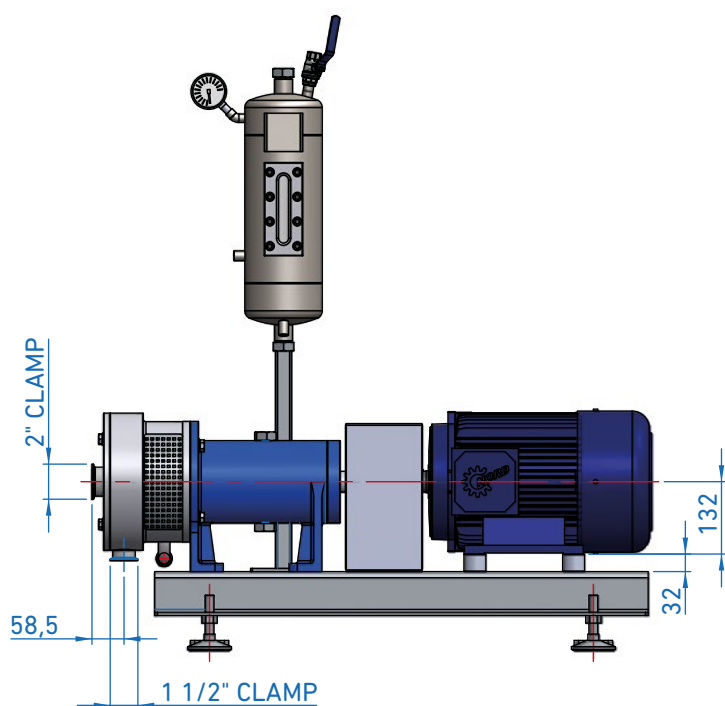
- Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 316L
- Joints d'étanchéité en EPDM
- Garniture mécanique avec les parties en frottement en carbure de silicium

OPTIONS

- Coffret de commande
- Variateur de fréquence
- Pompe positive d'alimentation
- Autres connexions : DIN 11851, DIN 11856, SMS, etc.
- Joints d'étanchéité en d'autres matériaux
- Capot de protection moteur
- Socle, chariot

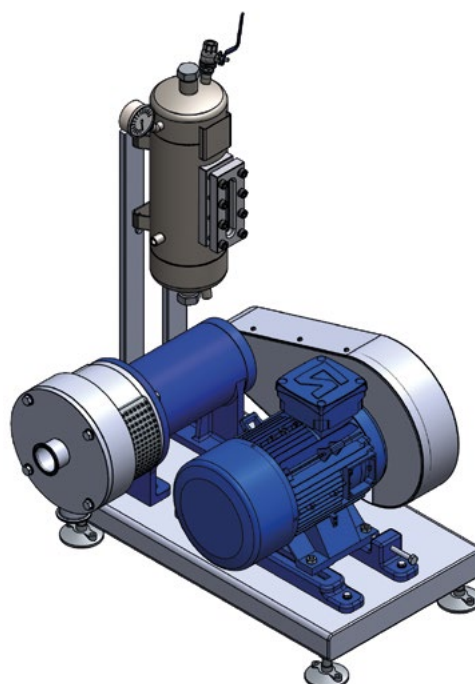
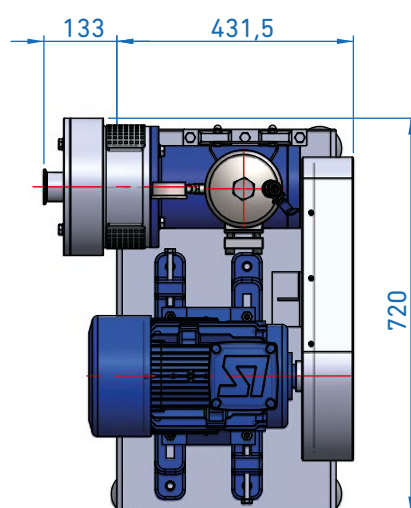
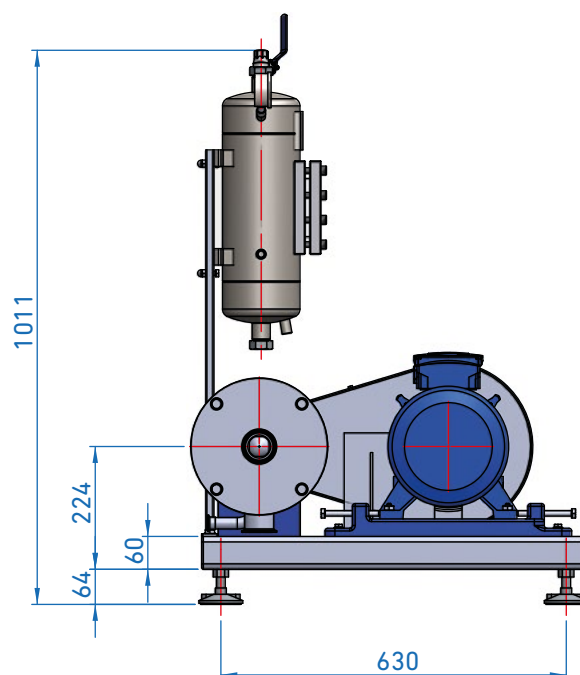
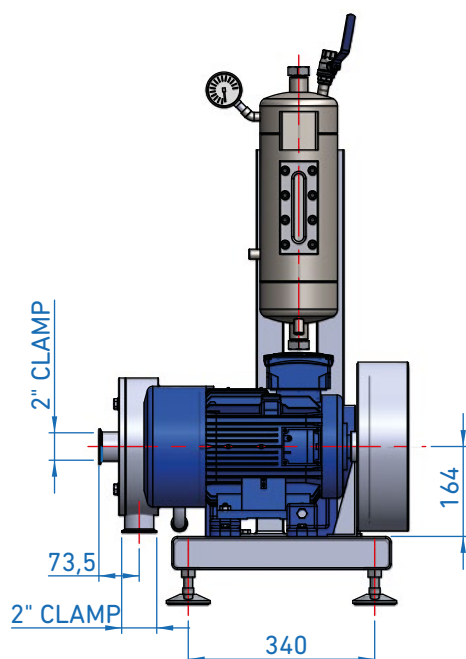
DIMENSIONS ET CARACTERISTIQUES DU MODELE MICRO

MODELE	Moteur (kW)	Vitesse max. (Tr/min)	Ø Aspiration	Ø Refoulement	Taille de la particule (microns)
MICRO 4-3000	4	4000	2" CLAMP	1 1/2" CLAMP	<50
MICRO 7.5-3000	7.5	4000	2" CLAMP	2" CLAMP	<15



DIMENSIONS ET CARACTERISTIQUES DU MODELE MICRO

MODELE	Moteur (kW)	Vitesse max. (Tr/min)	Ø Aspiration	Ø Refoulement	Taille de la particule (microns)
MICRO 11-5000	11	5000	2" CLAMP	2" CLAMP	<10



EMTB

EMTB Y

EMTB V

Mélangeur solide-liquide



Les mélangeurs solide/liquide EMTB produisent des mélanges homogènes de poudre et de produits granuleux avec le liquide base, grâce à leur conception optimisée de la turbine et du système d'aspiration. La simplicité des parties et le système des connexions facilite les tâches de maintenance et cela permet de travailler avec un haut degré d'hygiène.

Le fluide de base est conduit et pompé à travers la chambre de mélange, ce qui donne lieu à l'aspiration requise pour l'incorporation correcte du solide. Ce dernier est violemment mélangé et la dissolution est possible. Une fois que toute la poudre a été incorporée, la vanne de réglage est fermée et avec de multiples recirculations, un mélange totalement homogène est obtenu. Ce système d'incorporation évite l'humectage et le compactage de la poudre, ce qui empêche les problèmes d'opération causés par l'apparition d'agglomérations dans la charge.

Les prestations de ces équipements sont parfaites pour l'industrie alimentaire, cosmétique et pharmaceutique. Quelques-unes des opérations qui utilisent les mélangeurs EMTB sont les suivantes :

- Préparation de saumures
- Reconstitution du lait
- Production de sirops
- Dissolution de bentonites, épaississants, sucres, etc.
- Incorporation d'additifs, épaississants, produits agrochimiques, chaux, etc.

MODELES

EMTB 2.2 - 3000

EMTB 4 - 3000

EMTB 7.5 - 3000

CARACTERISTIQUES

Garniture mécanique simple S/S/EPDM

Finition : Sanitaire

Haut degré d'hygiène

Démontage rapide avec connexions CLAMP

Vanne papillon manuelle

Protection extérieure contre l'oxydation environnementale

MATERIAUX

Les parties en contact avec le produit sont fabriquées en acier inoxydable AISI 316L poli

Support et Capot de protection moteur en AISI 304

Joints en EPDM

OPTIONS

Vanne avec actionneur pneumatique

Vanne à boule

Capteur de niveau

Joints en d'autres matériaux

Double garniture mécanique

Pompe centrifuge d'alimentation

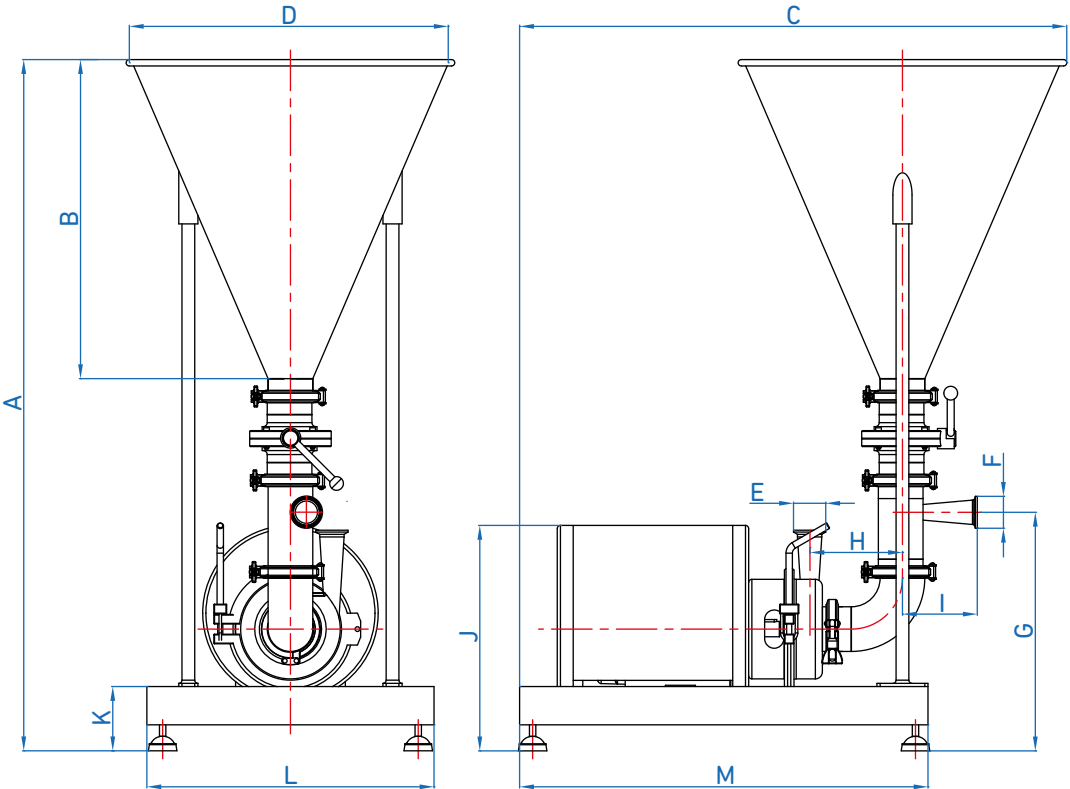
Pompe positive d'alimentation

Vibreurs

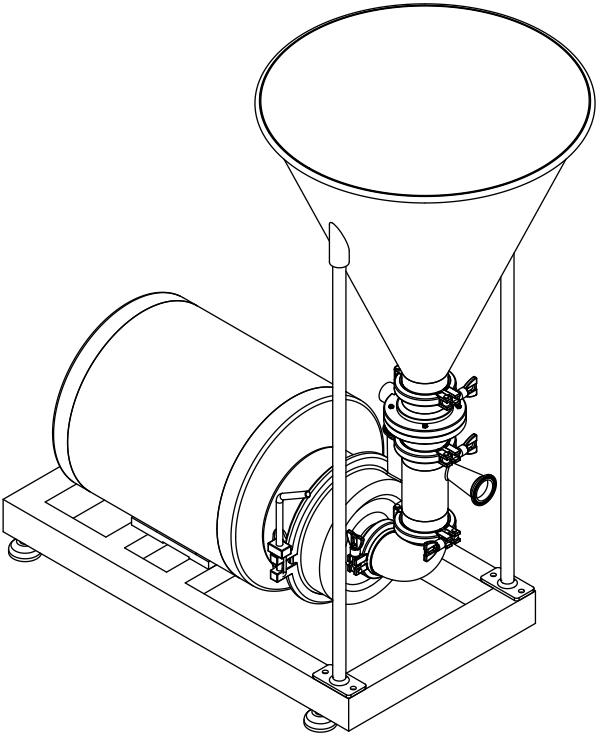
Coffret de commande

Socle, chariot

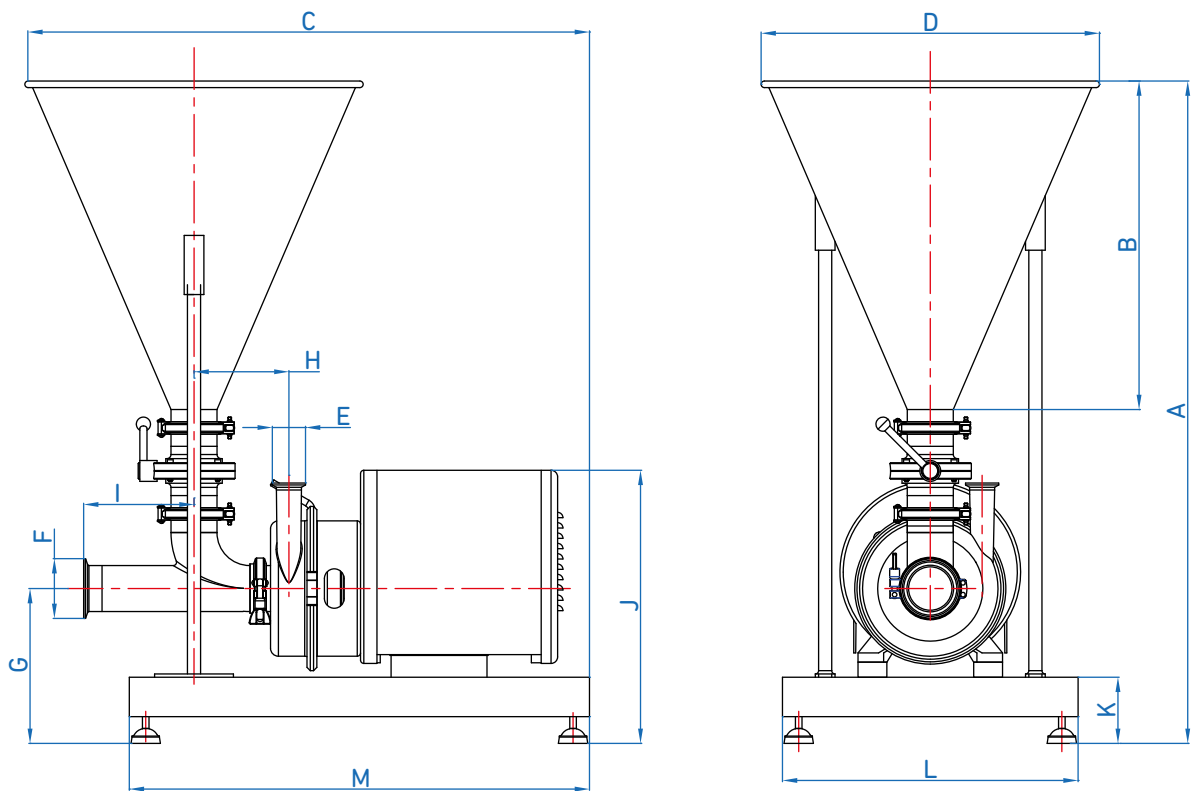
DIMENSIONS DU MODELE EMTB H



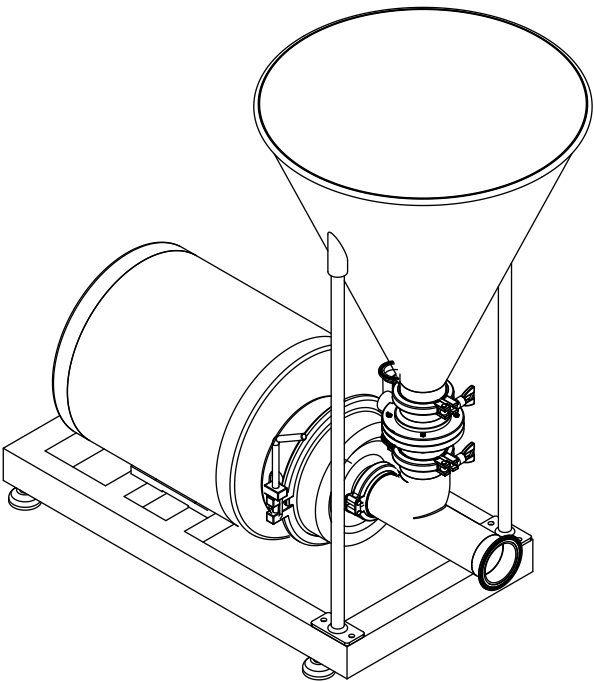
DIMENSIONS GENERALES														
MODELE	Puiss. (kW)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EMTB 2.2-3000	2.2	1078	500	954	500	DN40	DN40	395	145	120	350	110	400	640
EMTB 4-3000	4	1100	500	954	500	DN50	DN50	417	145	120	410	110	400	640
EMTB 7.5-3000	7.5	1328	500	1158	700	DN65	DN65	636	124	120	575	160	500	1000



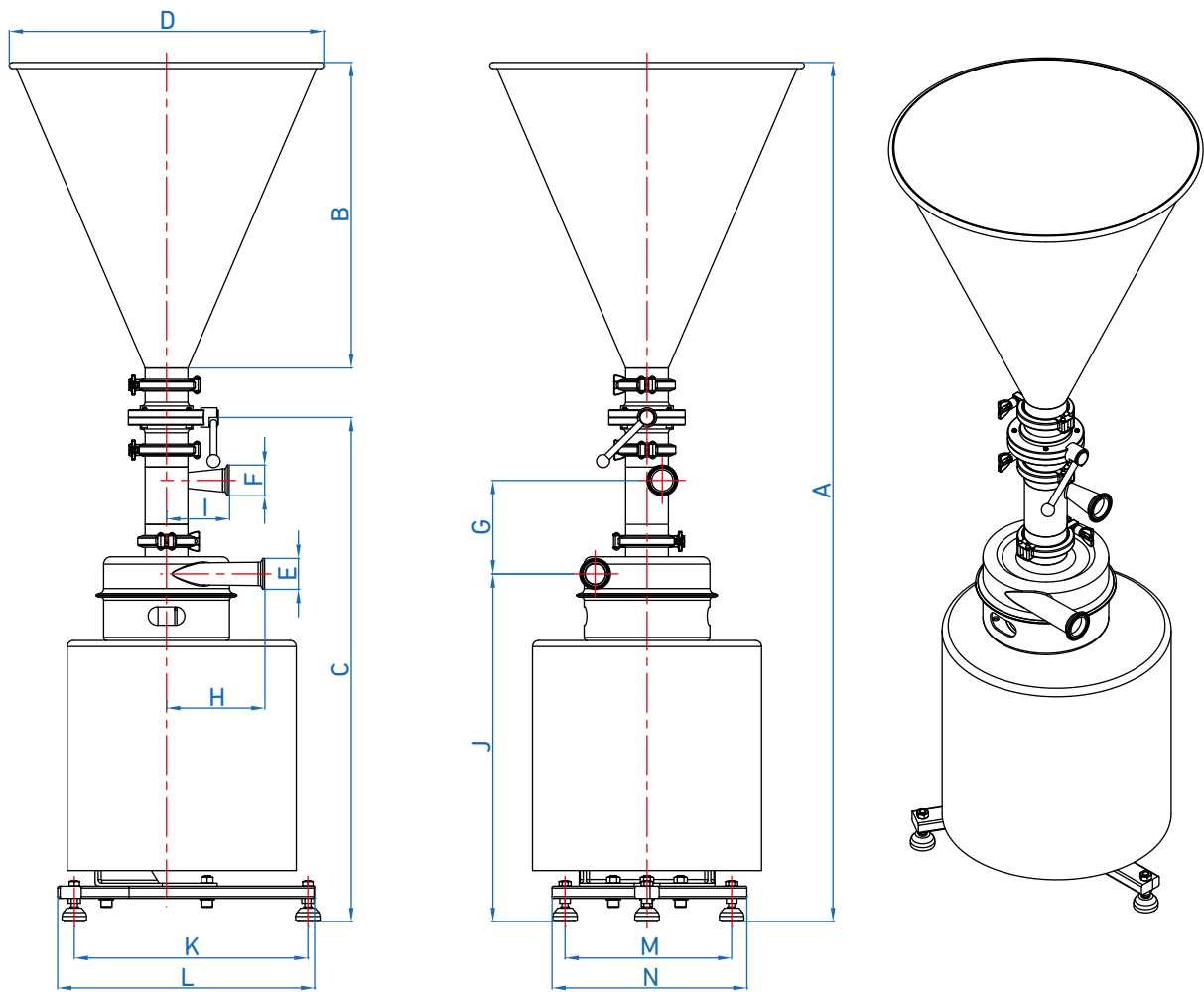
DIMENSIONS DU MODELE EMTB Y



DIMENSIONS GENERALES														
MODELE	Puiss. (kW)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EMTB Y 2.2-3000	2.2	980	500	955	500	DN40	DN50	395	145	120	350	110	400	640
EMTB Y 4-3000	4	1000	500	955	500	DN50	DN65	417	145	120	410	110	400	640
EMTB Y 7.5-3000	7.5	1050	500	1160	700	DN65	DN80	636	270	170	575	160	500	1000



DIMENSIONS DU MODELE EMTB V



DIMENSIONS GENERALES															
MODELE	Puiss. (kW)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
EMTB V 2.2-3000	2.2	1370	500	796	500	DN40	DN40	138	145	120	521	380	420	273	320
EMTB V 4-3000	4	1430.5	500	836	500	DN50	DN50	141	180	120	579	380	420	273	320

EMTE

Emulseurs solide-liquide



Les émulseurs solide liquide EMTE avec leur conception optimisée du rotor, du stator et du système d'aspiration, obtiennent des mélanges homogènes de poudre et granulat avec le liquide de base. La simplicité des pièces et le système de connexion facilite l'entretien et permet de travailler avec un haut niveau de désinfection.

Le principe de fonctionnement de ces équipements est basé sur l'aspiration produite par la rapidité de circulation du fluide au niveau de l'alimentation, qui donne lieu à un effet Venturi et qui facilite l'aspiration de la poudre. Le mélange accède par la partie centrale du rotor et une fois à l'intérieur il est dispersé à travers les orifices du diffuseur, ce qui produit un broyage puissant et une forte dispersion qui permet d'obtenir un résultat totalement homogène. De cette façon le processus optimise la dissolution en obtenant un produit homogène avec et sans recirculation.

Une fois obtenue la taille d'homogénéisation souhaitée le revers de la turbine fournit la pression de refoulement nécessaire pour le pompage du produit jusqu'à l'équipement suivant et il produit également l'aspiration requise pendant l'opération.

Ce système d'incorporation des solides évite l'humidification et l'agglomération de la poudre, en évitant les problèmes d'utilisation qui arrivent par l'apparition de grumeaux dans la trémie.

C'est pour cette raison que les émulsionneurs EMTE sont largement employés dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique pour l'incorporation des solides.

Parmi leurs principales applications, il faut souligner:

- Dissolution de sucre dans les produits alimentaires (moût, sirop, lait concentré, glaces, etc.)
- Préparation/reconstitution de lait en poudre
- Préparation de saumure
- Production de sirops
- Dissolution de bentonites, tanins, épaississants, carbone actif, etc.
- Incorporation d'additifs, colorants, arômes, produits agrochimiques, chaux, etc.

MODELES

EMTE 4 - 3000

EMTE 7.5 - 3000

EMTE 15 - 3000

EMTE 18.5 - 3000

CARACTERISTIQUES

- Garniture mécanique à double cartouche réfrigérée
- Haut degré d'hygiène.
- Démontage rapide avec des connexions CLAMP
- Vanne papillon manuelle
- Protection extérieure contre l'oxydation environnementale.
- Montage sur table transportable
- Système de réfrigération de la garniture mécanique avec thermosiphon.
- Coffret de commande
- Niveau de finition : Micro billé extérieur / Intérieur poli

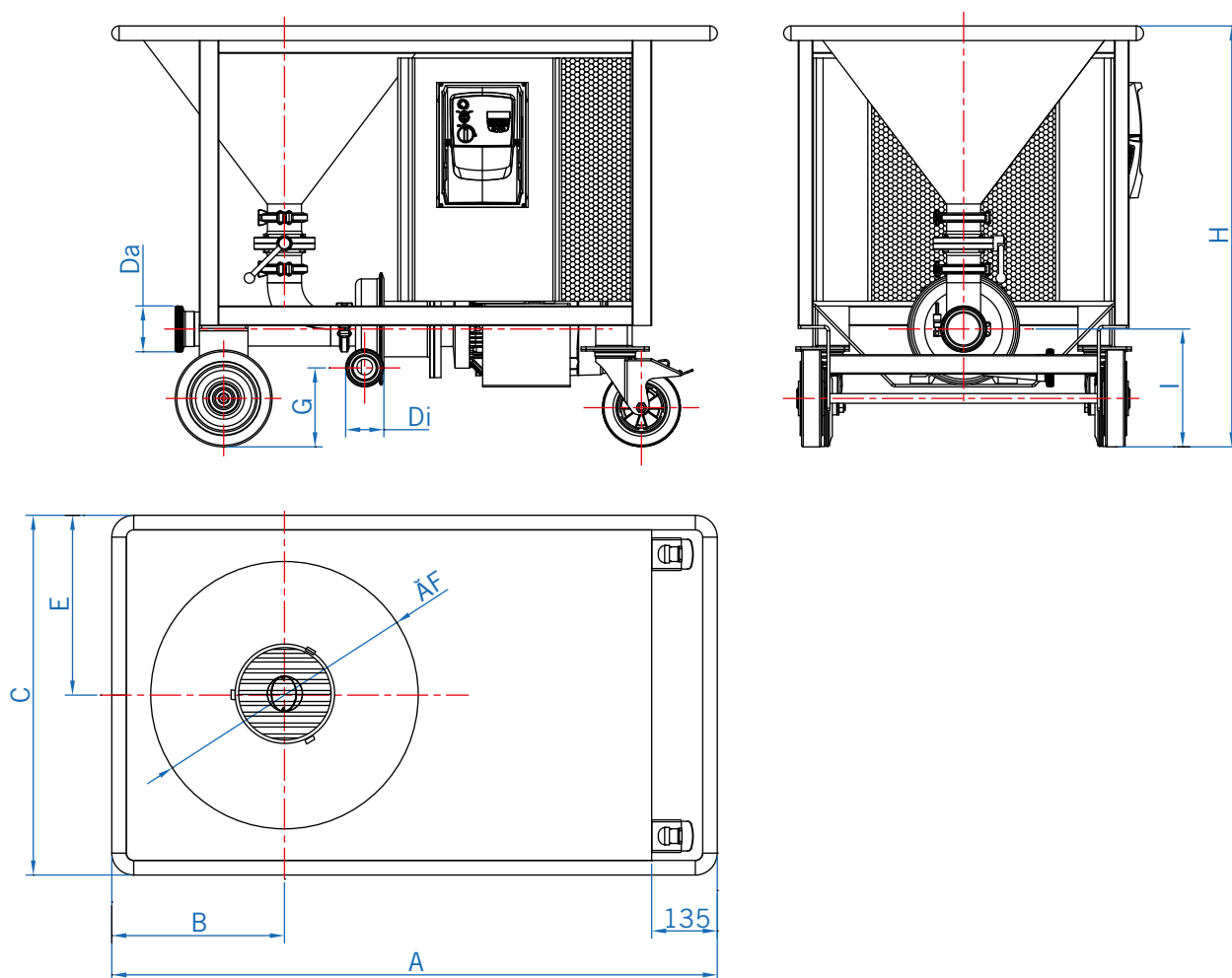
MATERIAUX

- Les parties en contact avec le produit sont fabriquées en acier inoxydable AISI-316L.
- Table et structure en AISI 304
- Joints en EPDM

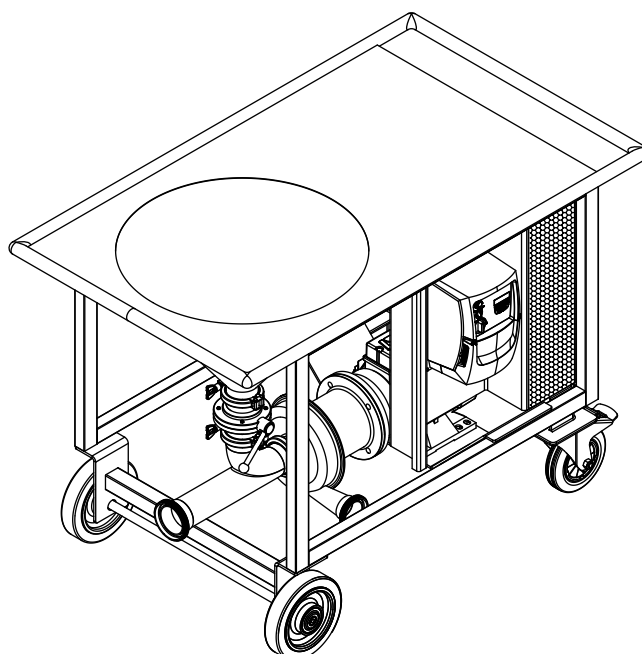
OPTIONS

- Vanne avec vérin pneumatique ou électrique.
- Vanne à boule, guillotine, etc.
- Variateur de fréquence
- Capteur de présence de solides
- Capteur de présence de liquides.
- Corps multi-dents
- Joins autres matériaux : Viton, Silicone, PTFE encapsulé,...
- Pompe centrifuge d'alimentation
- Pompe positive d'alimentation.
- Connexion de drainage du corps
- Vibreurs
- Finition Sanitaire Ra < 0,6 µm
- Autres connexions: DIN 11851, SMS, DIN 11856, DIN 2576, etc.
- Turbine diffuseur en autres matériaux: Hastelloy, AISI 904L, etc.

DIMENSION DU MODELE EMTE



DIMENSIONS GENERALES											
MODELE	Puissance (kW)	A	B	C	D_a	D_i	E	F	G	H	I
EMTE 4-3000	4	1245	355	740	65	50	370	550	165	865	245
EMTE 7.5-3000	7.5	1475	450	860	80	65	430	650	185	975	285
EMTE 15-3000	15	1780	475	1050	100	80	525	650	185	1220	400
EMTE 18.5-3000	18.5	1780	475	1050	100	80	525	650	185	1220	400



SUPPORTS ET ELEVATEURS



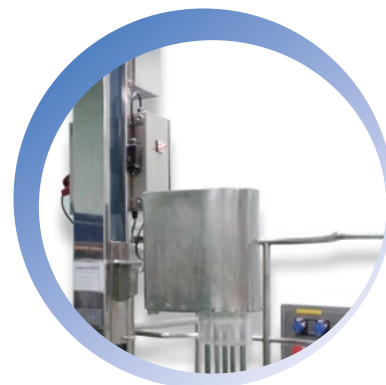
AUTOMATIC

Système de levage automatique avec basculeur

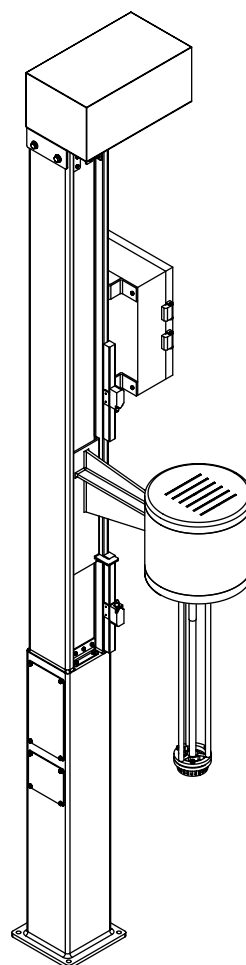
INOXMIM développe des systèmes personnalisés de levage et d'agitation mobiles afin d'obtenir un haut degré d'homogénéisation dans tous les niveaux du réservoir avec un volume moyen ou important. Ces systèmes de levage réduisent la puissance et le nombre d'hélices nécessaires grâce à l'optimisation du processus d'agitation. Ils simplifient également l'utilisation, la maintenance et le nettoyage de l'installation.

Le système élévateur facilite l'agitation en série de petits réservoirs avec un seul équipement. En fonction des conditions requises par chaque application, il est possible de choisir un système manuel (par contrepoids), semi-automatique ou automatique.

Ces systèmes peuvent être équipés avec : capteurs de fin de course, télécommande, coffret de commande, moteur électrique ou pneumatique, capot de protection moteur, etc.

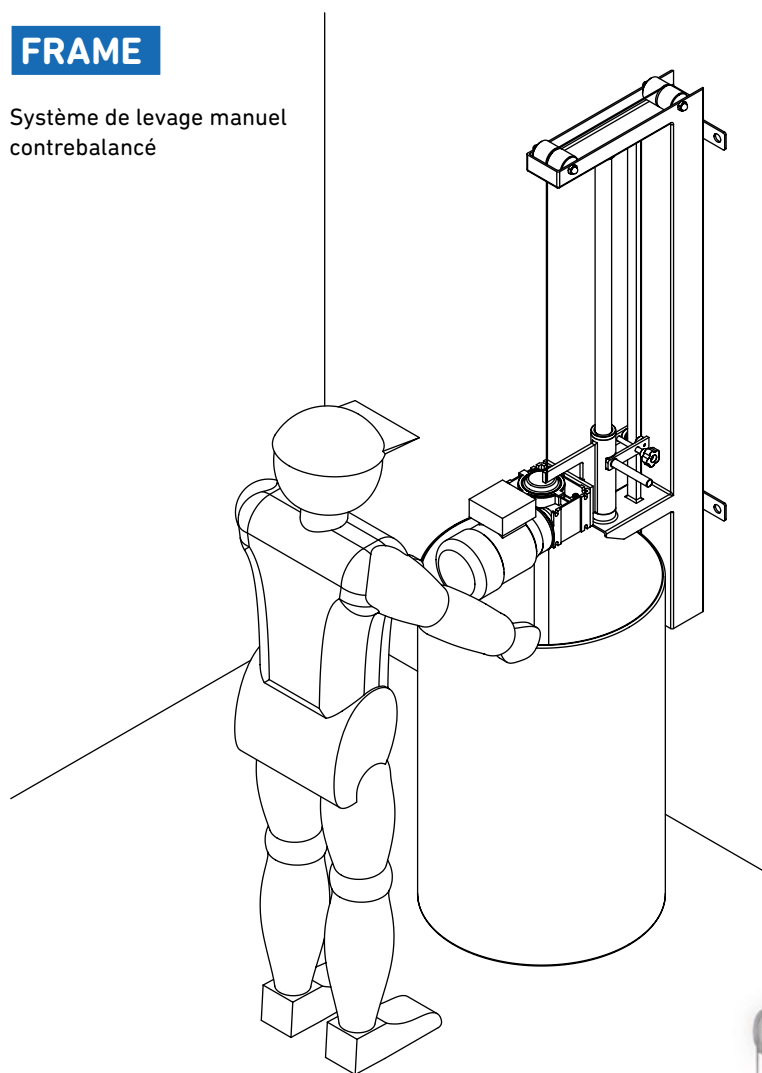


Système sanitaire automatique



FRAME

Système de levage manuel
contrebalancé



RUNNER

Système hygiénique manuel



Nos connaissances et notre expérience dans des secteurs très divers de l'industrie nous permettent de réaliser une synthèse entre les exigences du client et les limites industrielles, pour exécuter avec toutes les garanties les projets que nous développons.

AGITMIM Le département de brassage et mélange sélectionne, pour chaque processus, le type d'entraînement qui garantira le meilleur rendement et le coût minimum pour chaque application. Divers modèles d'impulseurs permettent de solutionner différents problèmes liés au brassage.

INOXMIMGRUP, SL

C/ Rubió i Ors, 32
17834 PORQUERES (Girona) ESPAÑA
Tel: +34 972 58 20 40
inoxmim@inoxmim.com
www.inoxmim.com