

Heiz-/Kühlmischer

mit horizontalem Kühler

GLEICHBLEIBEND HOHE PRODUKTQUALITÄT | KURZE PROZESSZYKLEN | HOHE DURCHSÄTZE



HM+KM H Heiz-/Kühlmischer Kombination

Alle Vorteile auf einen Blick

- Prozessoptimierte Mischwerkzeuge für optimalen Energieeinsatz
- Optimale Kühlleistung durch große Kühlflächen und gezielte Wasserführung in Behälter und Deckel

Intensives Mischen mit großen Durchsätzen

Der Heizmischer sorgt dank modularer Technik und hoher Friktionsleistung für eine schnelle, gleichmäßige Erwärmung und Homogenisierung des Mischguts – flexibel anpassbar an vielfältige Prozesse und Kundenanforderungen. Der horizontale Kühlmischer ermöglicht dank seiner separaten Kühlzonen eine gleichmäßige und zuverlässige Abkühlung des Mischguts in kürzester Zeit.

Technische Daten

HM+KM Kombination Heiz- mischer HM + Horizontaler Kühl- mischer KM H	Baugrößen Hart-PVC (B.D. 0,5 kg/l)			Baugrößen Weich-PVC (B.D. 0,5 kg/l)		
	Heiztemperatur: 120 °C Kühltemperatur: 50 °C (*40°C)			Heiztemperatur: 120 °C Kühltemperatur: 60 °C (*50°C)		
	Handdosierung	Halbautomatische Dosierung	Vollautomatische Dosierung	Handdosierung	Halbautomatische Dosierung	Vollautomatische Dosierung
	5 Chargen/Std. (kg/Std.)	6 Chargen/Std. (kg/Std.)	8 Chargen/Std. (kg/Std.)	4 Chargen/Std. (kg/Std.)	5 Chargen/Std. (kg/Std.)	7 Chargen/Std. (kg/Std.)
HM200/KM800H	425	510	680	340	425	595
HM200/KM1200H	*425	*510	*680	*340	*425	*595
HM300/KM1200H	635	762	1016	508	635	889
HM400/KM1200H	850	1020	1360	680	850	1190
HM400/KM2000H	*850	*1020	*1360	*680	*850	*1190
HM500/KM2000H	1060	1272	1696	848	1060	1484
HM500/KM2600H	*1060	*1272	*1696	*848	*1060	*1484
HM600/KM2000H	1275	1530	2040	1020	1275	1785
HM600/KM2600H	*1275	*1530	*2040	*1020	*1275	*1785
HM700/KM2600H	1500	1800	2400	1200	1500	2100
HM700/KM3700H	*1500	*1800	*2400	*1200	*1500	*2100
HM800/KM2600H	N/A	2040	2720	N/A	1700	2380
HM800/KM3700H	N/A	*2040	*2720	N/A	*1700	*2380
HM1000/KM3700H	N/A	2550	3400	N/A	2125	2975
HM1000/KM5000H	N/A	*2550	*3400	N/A	*2125	*2975
HM1200/KM5000H	N/A	3060	4080	N/A	2550	3570
HM1500/KM5000H	N/A	N/A	5096	N/A	N/A	4459
HM1500/KM7000H	N/A	N/A	*5096	N/A	N/A	*4459
HM2000/KM7000H	N/A	N/A	6800	N/A	N/A	5950
HM2000/KM9000H	N/A	N/A	*6800	N/A	N/A	*5950
HM2500/KM9000H	N/A	N/A	8480	N/A	N/A	7420



Individuelle Lösungen

Weitere Größen und Ausführungen sind auf Anfrage erhältlich. Kontaktieren Sie uns!

Die in den Tabellen angegebenen Daten sind Richtwerte und müssen von MIXACO bestätigt werden.

Alle Details im Blick

Lösungen zur Maximierung Ihrer Produktion

Heizmischer HM

Typ HM	Gesamt- volumen	Nutz- volumen	Motor- leistung	Boost-Motor- leistung
	Liter	Liter	kW	kW
HM 200	200	170	45	55
HM 300	300	255	75	90
HM 400	400	340	90	110
HM 500	500	425	110	132
HM 600	600	510	132	160
HM 700	700	595	160	200
HM 800	800	680	200	250
HM 1000	900	850	200	250
HM 1200	1200	1020	250	315
HM 1500	1500	1275	315	400
HM 2000	2000	1700	500	575
HM 2500	2500	2125	600	700

Die neuen Kühlmischer KM H sind auf höchste Leistungsfähigkeit bei der Kühlung von heißen Dry-Blends aus dem Heizmischer optimiert.



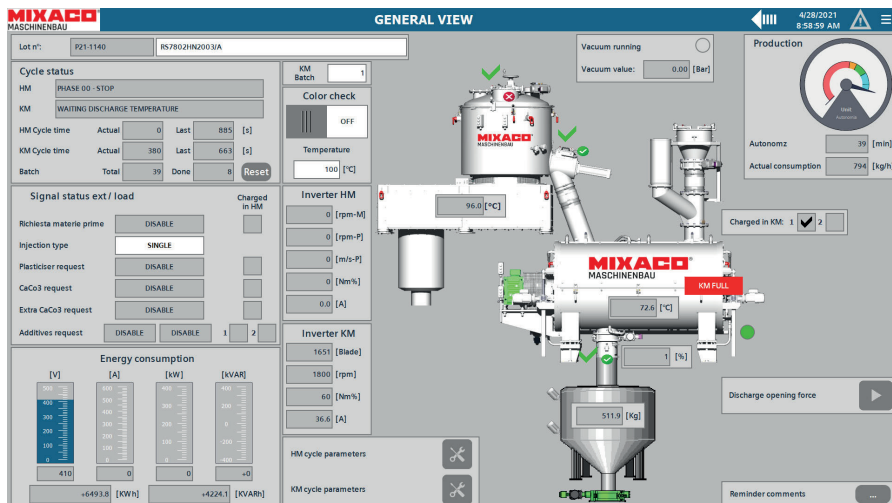
Horizontaler Kühlmischer KM H

Typ KM H	Gesamt- volumen	Nutz- volumen	Motor- leistung	Boost-Motor- leistung
	Liter	Liter	kW	kW
KM 800 H	800	480	7,5	11
KM 1200 H	1200	720	11	15
KM 2000 H	2000	1200	18,5	22
KM 2600 H	2600	1560	22	30
KM 3700 H	3700	2220	30	37
KM 5000 H	5000	3000	55	75
KM 7000 H	7000	4200	75	90
KM 9000 H	9000	5400	90	110

Die horizontalen Kühlmischer KM H garantieren durch ihre große Wärmeaustauschfläche (Behälter, Seitenwände, Deckel) und das effektive Hauptrührwerk eine besonders niedrige Endtemperatur der Trockenmischung. Dadurch kann das Mischgut problemlos in Zwischensilos gelagert werden, ohne dass Klumpen durch thermische Trägheit entstehen.

Visualisierung

Durch die informative und übersichtliche MIXACO Prozessvisualisierung auf dem Bedienpanel ist ein sicherer und zuverlässiger Betrieb der gesamten Heiz-/Kühlmischer-Kombination gewährleistet.



HM+KM H Heiz-/Kühlmischer-Kombination

Alle Oberflächen, die in Kontakt mit dem Produkt kommen, bestehen aus hochpoliertem Edelstahl, um eine einfache Reinigung zu ermöglichen und Materialablagerungen zu verhindern.

Steuerung

- Siemens CPU 1500F Series SPS: Erfüllt die heutigen Anforderungen an Sicherheit, Effizienz und Wirtschaftlichkeit
- Fernwartungsmodul ermöglicht schnellen und sicheren Zugriff
- Intuitive Steuerung über das Siemens Unified Comfort Panel MTP1200 mit Touch-Display ermöglicht eine einfache Bedienung und Rezeptverwaltung im Hand- oder Automatikbetrieb - inklusive speicherbarer Prozessparameter und optionaler Fernwartung.