

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	47
EMTE	51

SUPPORTS ET ÉLÉVATEURS	53
-------------------------------	----

MD / MDN

Brassoires verticaux



Les brassoires 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 brassoires 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'essieu à l'aide d'un manchon de couplage simplifie les tâches de maintenance. L'interchangeabilité des composants de brassage fournit à ces équipements une grande versatilité et adaptabilité aux conditions de brassage. Les MD et MDN peuvent être employés pour réaliser des dilutions, des dissolutions, des homogénéisations et le brassage de mélanges grâce à la vitesse de rotation élevée de l'élément propulseur.

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

CARACTÉRISTIQUES

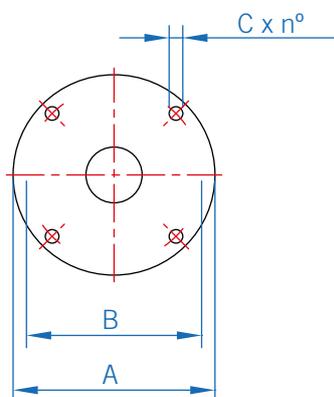
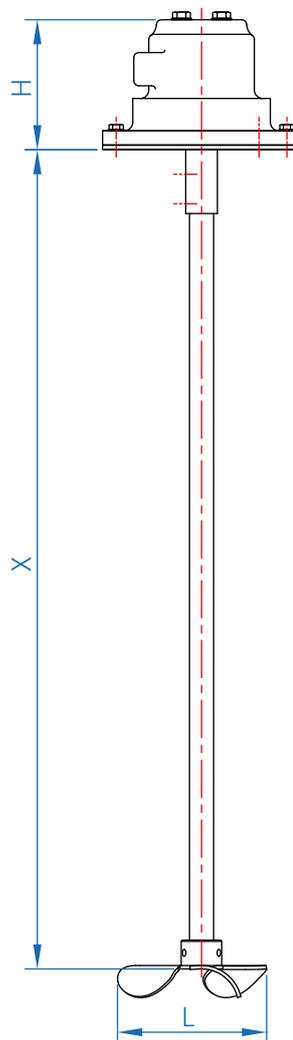
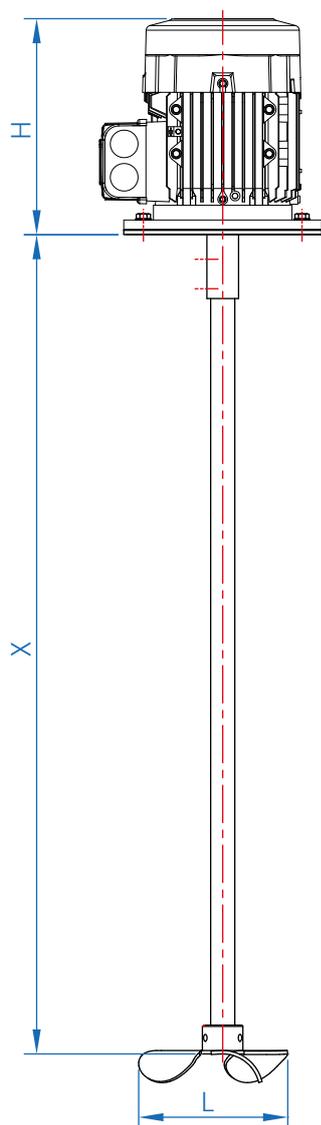
- Bride moteur type IEC
- Moteur direct
- Simplicité des parties
- Facilité de montage/démontage
- Hélice MARINE
- Interchangeabilité des composants de brassage

MATÉRIAUX

Matériel de l'essieu/hélice acier inoxydable AISI 316

OPTIONS

- Autres matériaux
- Tableau de commande
- Moteur pneumatique (brasseur MDN)
- Obturation par V-ring
- Autres types d'hélice
- Recouvrement de l'essieu et de l'hélice
- Système de levage manuel/automatique
- Réservoir en polyéthylène
- Carénage



BASE BRASSOIR BRIDE IEC

DIMENSIONS GÉNÉRALES				
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

Brassoires verticaux



Dans la large gamme de brassoires verticaux, INOXMIM a développé les brassoires portables SB, SBR et SBN qui fournissent un haut degré de brassage 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 le brassage dans les réservoirs ouverts, pour la dispersion de réactifs et la maintenance de mélanges. La tourelle de renfort incorporée prolonge la vie du moteur, augmente sa résistance et permet une longueur supérieure d'essieu.

Grâce au type d'élément de brassage 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-essieu facilite l'interchangeabilité des éléments de brassage s'ils sont employés dans d'autres réservoirs et/ou applications. Tout cela permet d'obtenir une opération avec un haut degré d'hygiène.

CARACTÉRISTIQUES

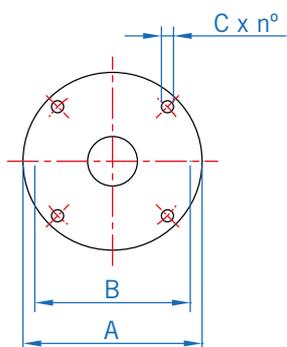
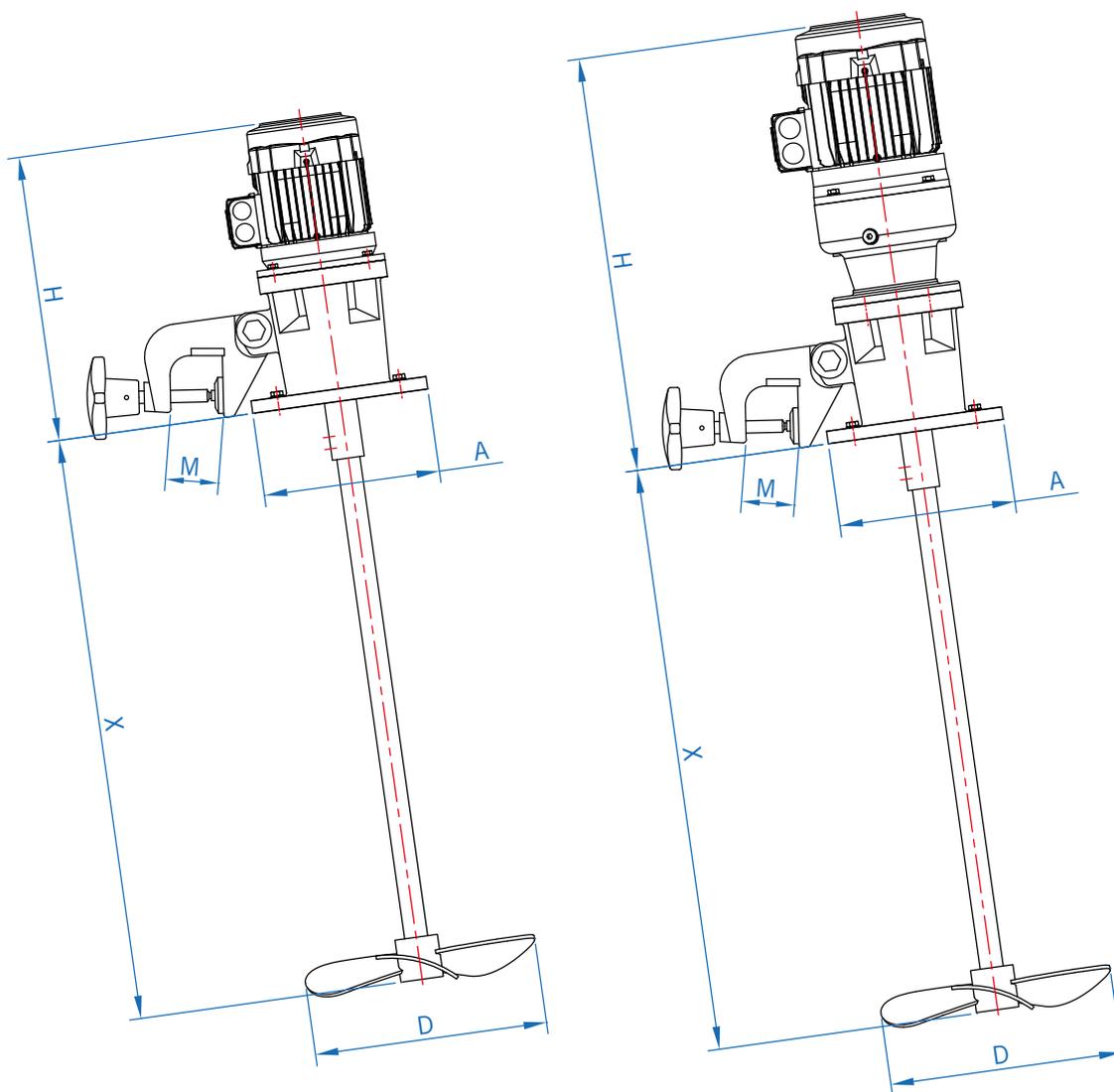
- Hélice du type MARINE
- Ancrage avec mâchoire
- Tourelle de renfort
- Bague d'étanchéité
- Facilité de montage/démontage
- Interchangeabilité des composants d'agitation
- Équipement portable léger
- Moteur direct (SB) / Motoréducteur (SBR)

MATÉRIAUX

- Matériel de l'essieu/hélice : acier inoxydable AISI 316
- Matériel tourelle : fonte d'aluminium

OPTIONS

- Armoire de commande
- Moteur pneumatique (brasseur SBN)
- Recouvrement de l'essieu et de l'hélice (PVC, PE ou résines)
- Autres types d'hélice



BASE BRASSOIR BRIDE DN 50

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

VAI / VSI / VDI / VSIN

Brassoires verticaux



Afin de satisfaire les conditions dans le domaine du brassage et du mélange, INOXMIM a conçu les brassoires 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'essieu supérieure. Ce système incorpore un demi-essieu qui transmet l'effort de traction produit par le moteur à l'essieu, 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 de brassage.

MODÈLE	ACTIONNEMENT	MOTORÉDUCTEUR
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 le brassage de réservoirs doseurs, la dispersion de réactifs, la maintenance de mélanges et la dissolution de produits solides.

CARACTÉRISTIQUES

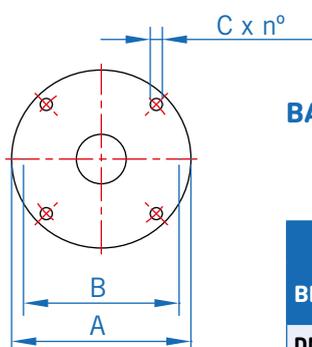
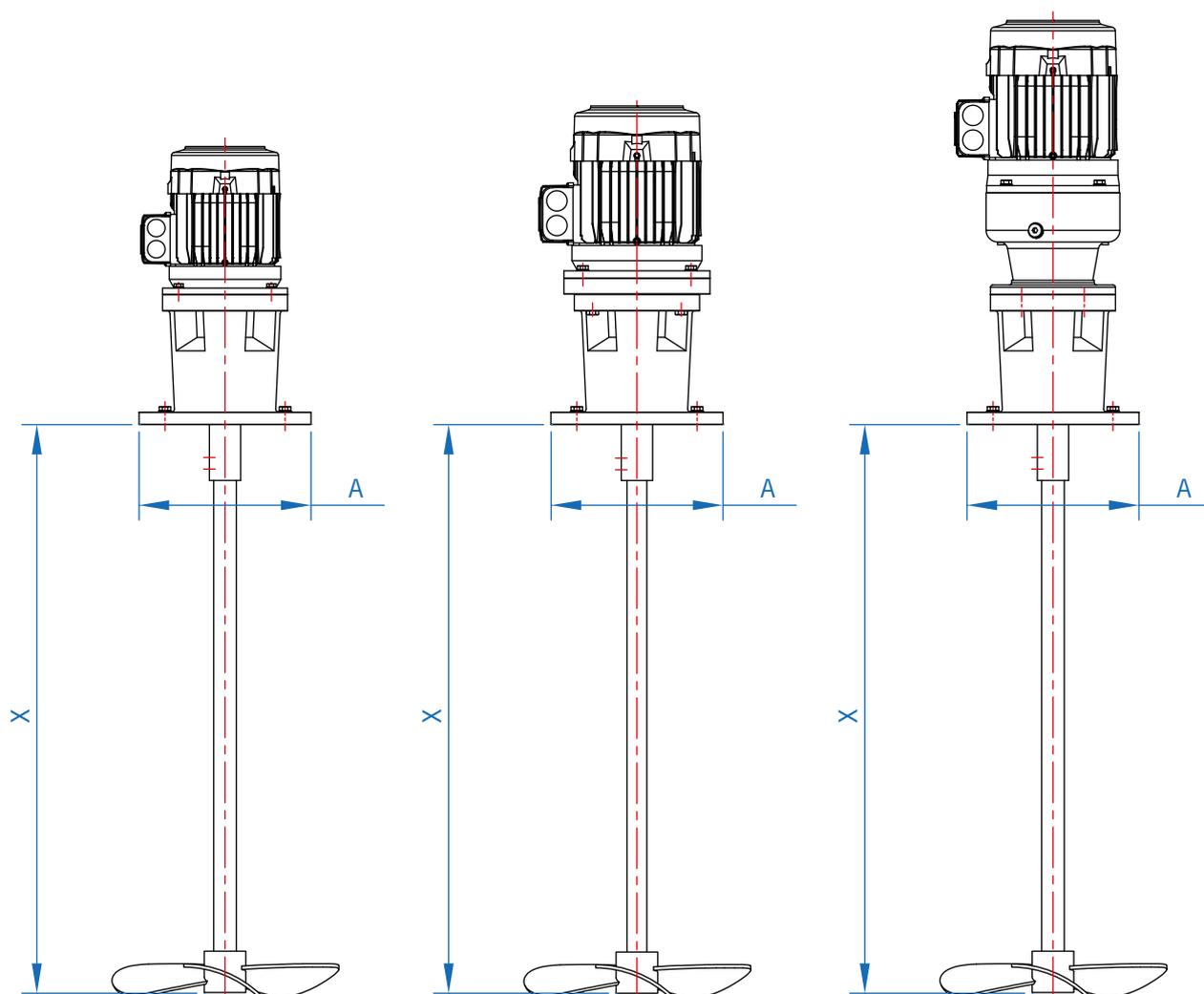
- Bride d'ancrage DN50 DIN 2576 PN10
- Moteur direct ou motoréducteur
- Finition finale : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire
- Tourelle de renfort
- Demi-essieu
- Facilité de montage/démontage
- Haut degré d'hygiène
- Interchangeabilité des composants d'agitation

MATÉRIAUX

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

OPTIONS

- Moteur pneumatique (VSIN)
- Armoire de commande
- Recouvrement de l'essieu et de l'hélice (PVC, PE ou résines)
- Système de levage manuel/automatique
- Carénage en inox
- Réservoir PEHD



BASE BRASSOIR BRIDE DN 50

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

VMD / VMR



Brassoirs verticaux



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

Les brassoirs VMD et VMR incorporent un système d'obturation avec une bague d'étanchéité qui, avec la tourelle de renfort et la transmission à travers un demi-essieu fournissent un haut rendement et une grande capacité de brassage. Ils permettent également d'allonger la vie utile de l'équipement. Leurs caractéristiques permettent d'utiliser une grande variété d'éléments propulseurs, de façon à ce 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, maintenance de produits, 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.
- Émulsion d'asphalte
- Couper fruits et légumes
- Mélange et maintenance de produits acides, basiques ou corrosifs

CARACTÉRISTIQUES

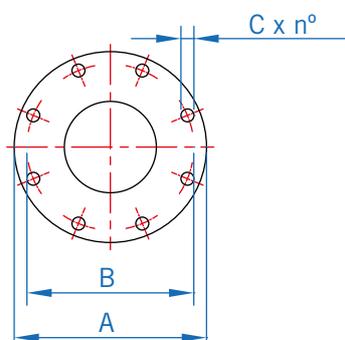
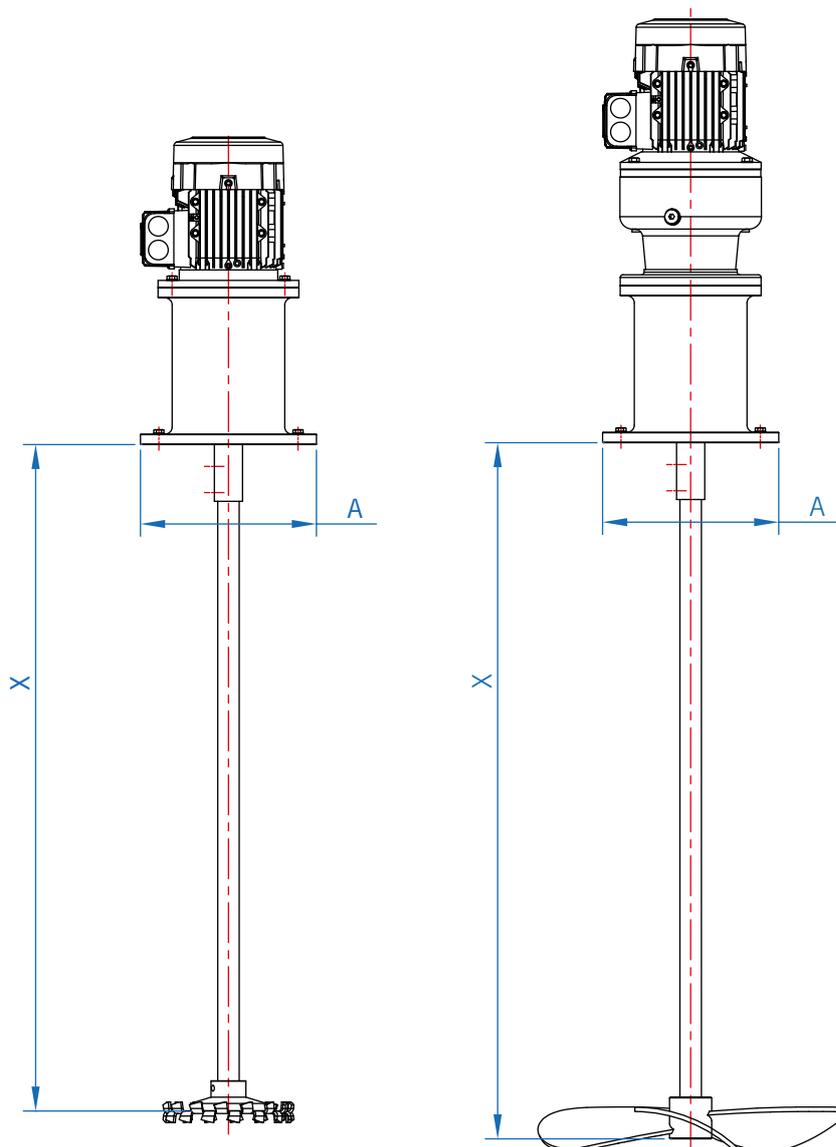
- Bride d'ancrage DIN 2576 PN10
- Tour porte-roulements
- Bague d'étanchéité
- Demi-essieu
- Finition finale : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire

MATÉRIAUX

- Matériel de l'essieu/hélice acier inoxydable AISI 316L
- Tourelle en aluminium

OPTIONS

- Armoire de commande
- Bride d'ancrage : carrée, type IEC
- Autres matériaux : AISI 304L
- Obturation par V-ring
- Variateur de fréquence ou mécanique
- Recouvrement de l'essieu/hélice (PP, PE, PVC, résines, etc.)
- Bague d'étanchéité et pare-gouttes de sécurité
- Anneau de stabilisation
- Carénage en inox



BASE BRASSOIR BRIDE

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

IBC

Brassoir vertical

Les brassoirs verticaux IBC sont largement utilisés dans l'industrie pharmaceutique et cosmétique, grâce à leur grande efficacité, à leur haut degré de brassage 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 un propulseur ou plus du même type ou différents, en fournissant de cette façon le degré de mélange nécessaire pour chaque application. Le niveau de finition finale de l'équipement, ainsi que sa conception remplissent les conditions indispensables pour présenter des conditions d'opération sûres et avec un haut degré d'hygiène. Grâce à ces caractéristiques, les brassoirs IBC sont les équipements idéaux pour les opérations suivantes :

- Dilutions, dissolutions et homogénéisations
- Maintenance de produits
- Suspensions
- Homogénéisation de produits chimiques
- Homogénéisation thermique

CARACTÉRISTIQUES

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

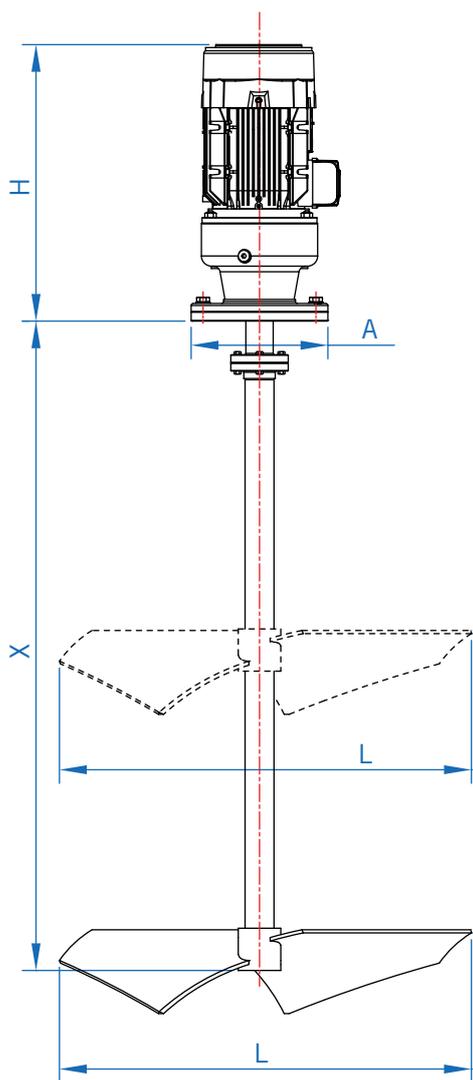
MATÉRIAUX

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

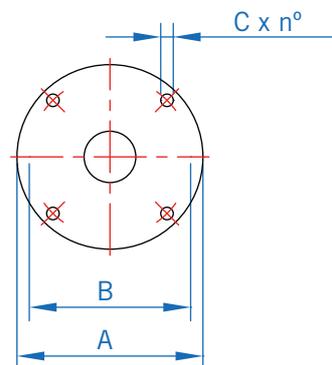
OPTIONS

Autres matériaux : AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy, etc.
Tourelles de renfort
Autres brides d'ancrage
Moteur pneumatique
Armoire de commande
Variateur de vitesse
Carénages



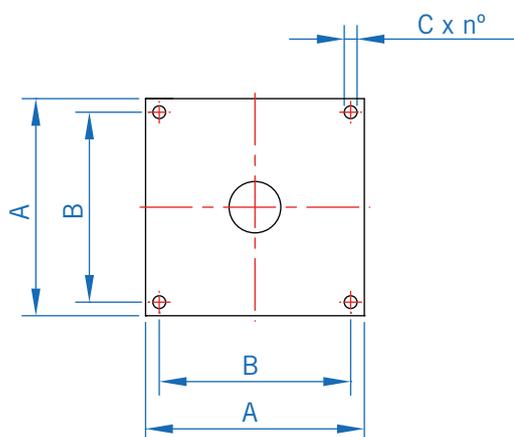


BASE BRASSOIR BRIDE IEC



DIMENSIONS GÉNÉRALES 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 BRASSOIR BRIDE PLAQUE CARRÉE



DIMENSIONS GÉNÉRALES 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



Brassoirs verticaux



INOXMIM a développé les brassoirs verticaux VCI et VCIN avec une conception simple et compacte qui fournit un rendement de brassage important à un faible coût.

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

Tout cela, ainsi que l'interchangeabilité des composants de brassage et la sélection spécifique de la configuration optimale pour chaque procédé font que ces brassoirs 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 et homogénéiser les produits ou les suspensions.

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

- Homogénéisation des yaourts, lait, pâtes de calmar, huile, pulpes, etc.
- Brassage dans les chambres de floculation, stations de préparation de polyélectrolyte, etc.
- Homogénéisation pour l'échange thermique
- Maintenance et 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

CARACTÉRISTIQUES

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

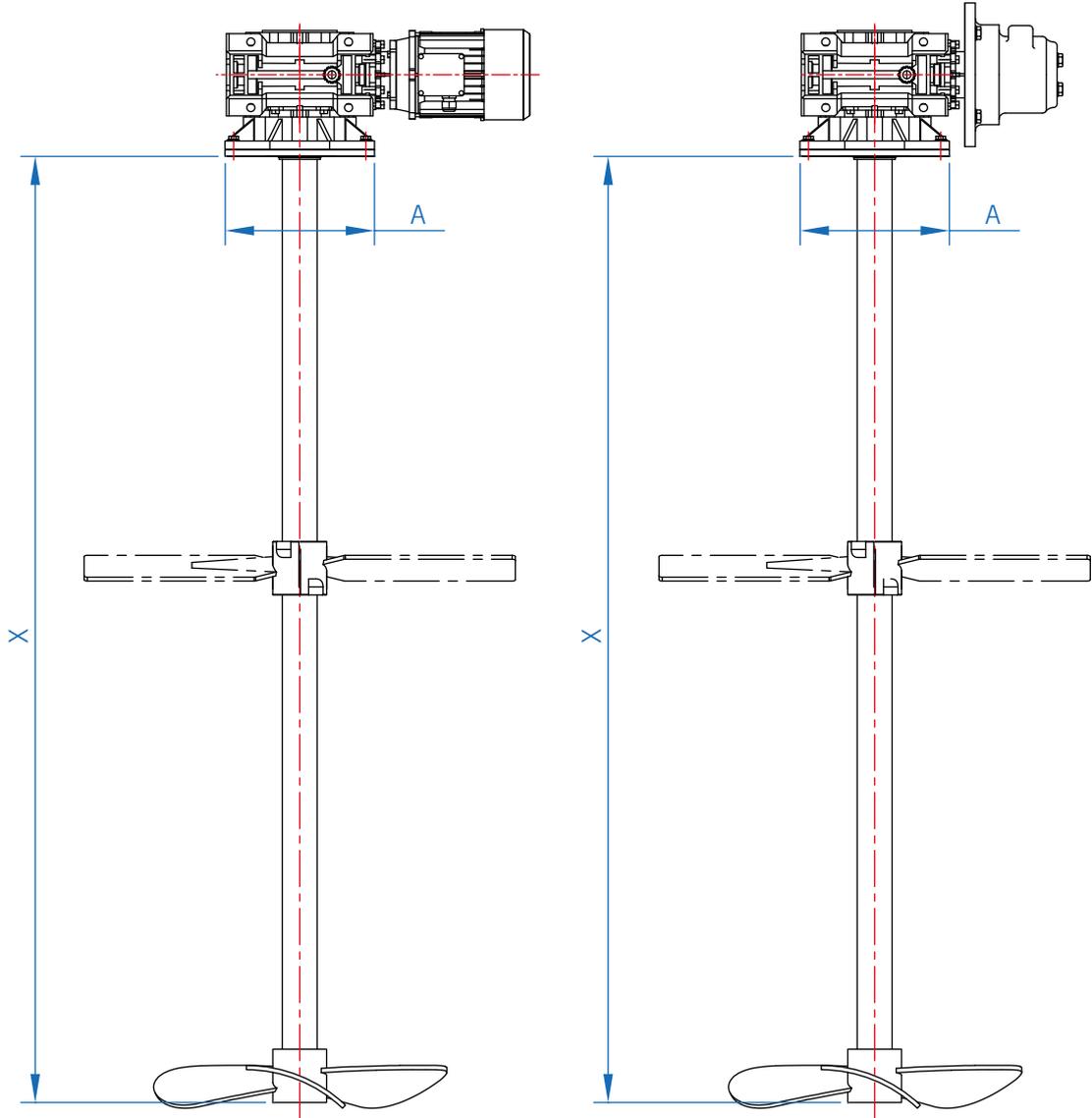
MATÉRIAUX

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

OPTIONS

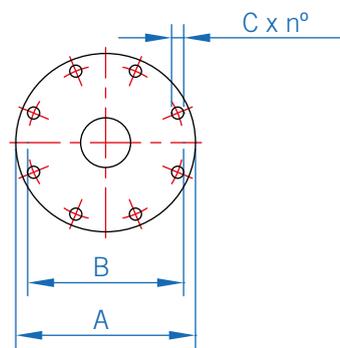
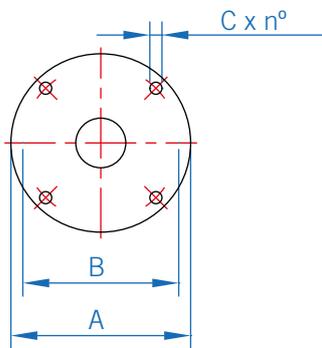
Variateur de fréquence ou mécanique
 Armoire de commande
 Tourelle de renfort
 Bague d'étanchéité avec pare-gouttes de sécurité
 Hélice type RIBBON pour des produits très visqueux
 Scellement mécanique simple, double, à cartouche et/ou réfrigéré
 Réservoir en PEHD

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES DU MODÈLE VCI / VCIN



BASE BRASSOIR BRIDE IEC

BASE BRASSOIR BRIDE DIN
2576 PN10



DIMENSIONS GÉNÉRALES

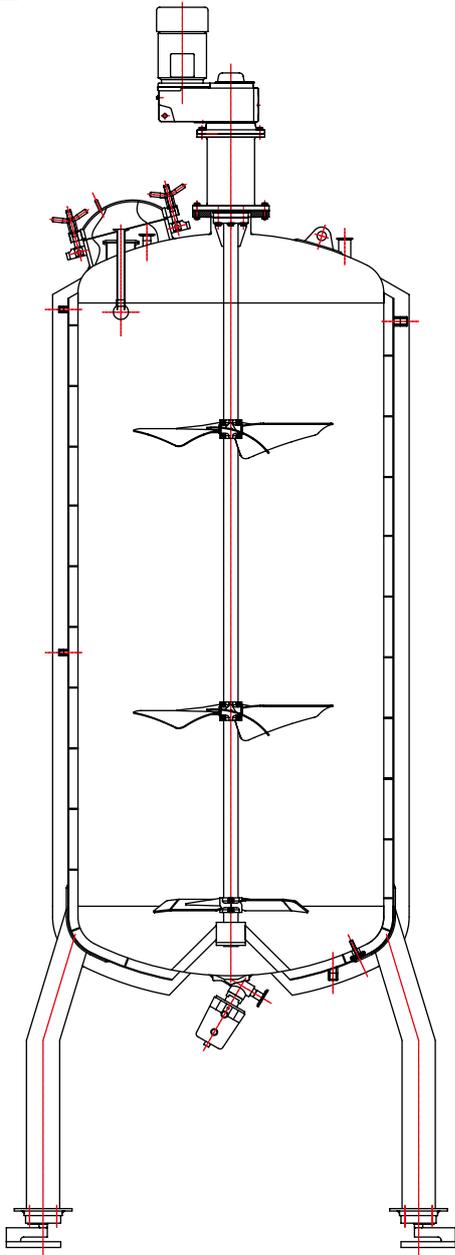
BRIDE	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°

DIMENSIONS GÉNÉRALES

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

GFL

Brassoir vertical



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

Ces brassoirs présentent un large rang d'applicabilité et une grande capacité de brassage. Tout cela est possible grâce aux multiples configurations des éléments propulseurs qui peuvent être employés et qui permettent aux brassoirs 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.

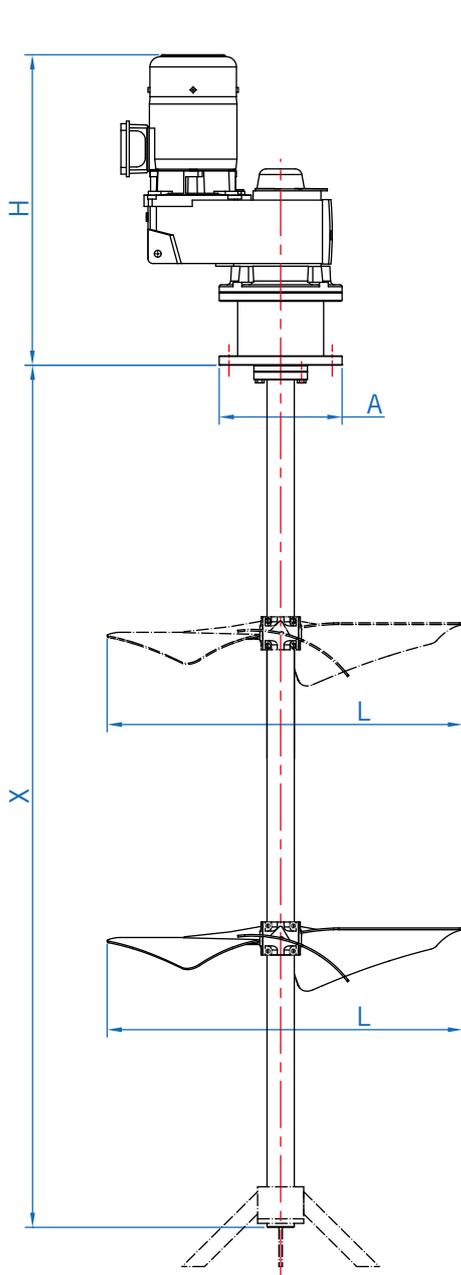
Dans l'industrie pharmaceutique, les applications les plus communes sont : les homogénéisations, l'échange de température, les mélanges et les suspensions pour des produits en comprimés, solutions ou crèmes.

Dans l'industrie cosmétique, ces brassoirs 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 suspensions.

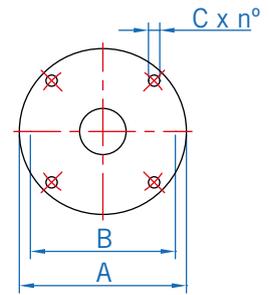
Les différentes configurations utilisées sont :

- Un ou plusieurs niveaux de pales
- Combinaison des différents types de propulseurs
- Ancrage inférieur avec guide tripode
- Ancrage supérieur avec tourelle
- Demi-essieu sur plateau de bride et essieu dans de multiples parties
- Brassoir en position inverse de montage et couplage rapide

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES DU MODÈLE GFL

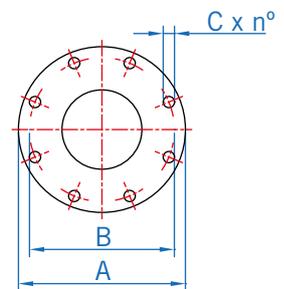


BASE BRASSOIR BRIDE IEC



DIMENSIONS GÉNÉRALES				
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 BRASSOIR BRIDE DIN 2576 PN10



DIMENSIONS GÉNÉRALES				
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°

CARACTÉRISTIQUES

Finition finale : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire
 Bride d'ancrage : Carrée / DIN 2576 / type IEC
 Motoréducteur à engrenages parallèles
 Interchangeabilité des composants de brassage
 Fermeture mécanique simple

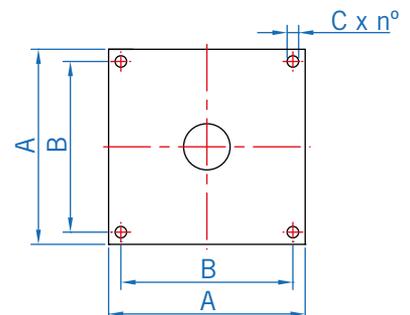
MATÉRIAUX

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.
 Fermeture mécanique : double, réfrigérée
 Tournelles de renfort
 Autres brides d'ancrage
 Guides tripode
 Armoire de commande
 Variateur de fréquence
 Carénages

BASE BRASSOIR BRIDE PLAQUE CARRÉE



DIMENSIONS GÉNÉRALES				
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



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

- Systèmes d'obturation à faible pression avec bague d'étanchéité ou étoupage
- Systèmes d'obturation à haute pression ou vide avec fermeture mécanique : simple, à rotation à sec ou cartouche double

Les caractéristiques de ce brasseur permettent d'installer des systèmes de brasseurs contre-rotatifs pour satisfaire les demandes les plus complexes dans le brassage 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 brasseurs présentent un large rang d'applicabilité et une grande capacité de brassage. Tout cela est possible grâce aux multiples configurations des éléments propulseurs qui peuvent être employés et qui permettent aux brasseurs 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 brassage de mélanges, échanges de thermiques, réactions chimiques, etc.

CARACTÉRISTIQUES

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

Finition finale : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire

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

Motoréducteur à engrenages parallèles

Interchangeabilité des composants du brassage

MATÉRIAUX

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.

Fermeture mécanique réfrigérée/pressurisée par thermosiphon

Montage contre-rotatif

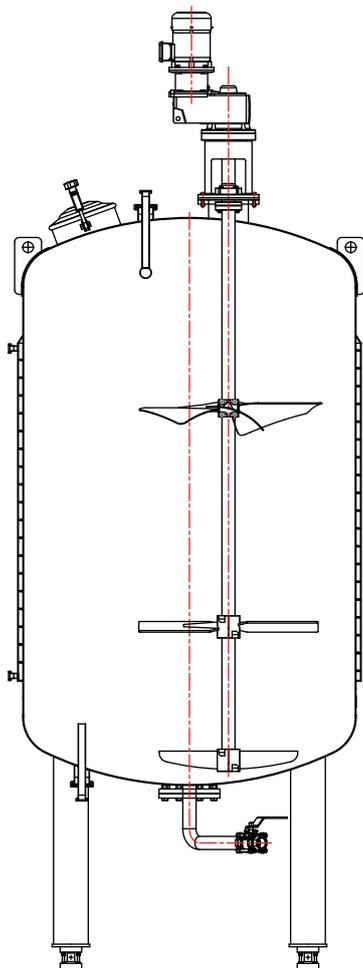
Autres brides d'ancrage

Trépied guide

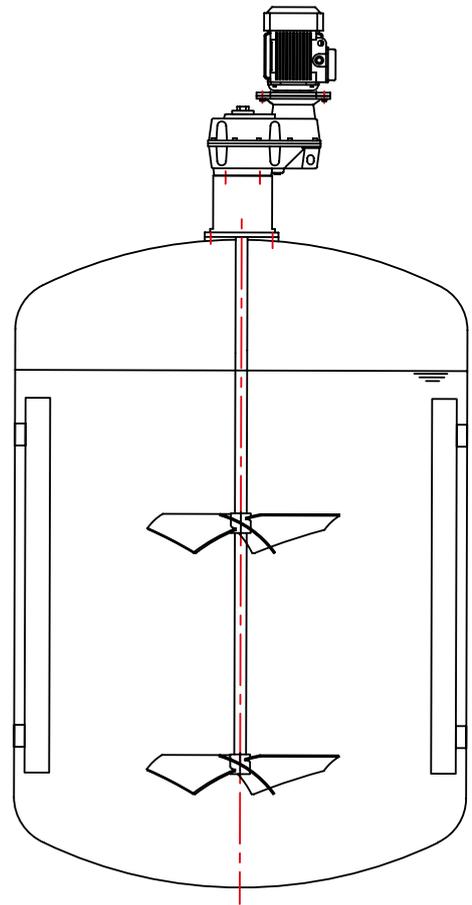
Armoire de commande

Variateur de vitesse mécanique ou de fréquence

Carénage en inox



Configuration 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 de brassage.



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.



SCELLEMENT À CARTOUCHE

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



SCELLEMENT DOUBLE

Les scellements doubles sont en conformité avec la norme DIN 24960. Cette dernière spécifie les scellements simples d'après le dos contre dos, ce qui simplifie le rechange des faces de frottement.



SCELLEMENT SIMPLE

Balancé, avec un ressort conique et un sens de rotation unidirectionnel. Dimensions conformément à DIN 24960.

TANDEM

Brassoires verticales



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

- Systèmes d'obturation à faible pression avec bague d'étanchéité ou étoupage
- Systèmes d'obturation à haute pression ou vide avec fermeture mécanique : simple, à rotation à sec ou cartouche double

Ces brassoires présentent un large rang d'applicabilité et une grande capacité de brassage. Tout cela est possible grâce aux multiples configurations des éléments propulseurs qui peuvent être employés et qui permettent aux brassoires 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 brassage de mélanges, échanges de thermiques, réactions chimiques, etc.



CARACTÉRISTIQUES

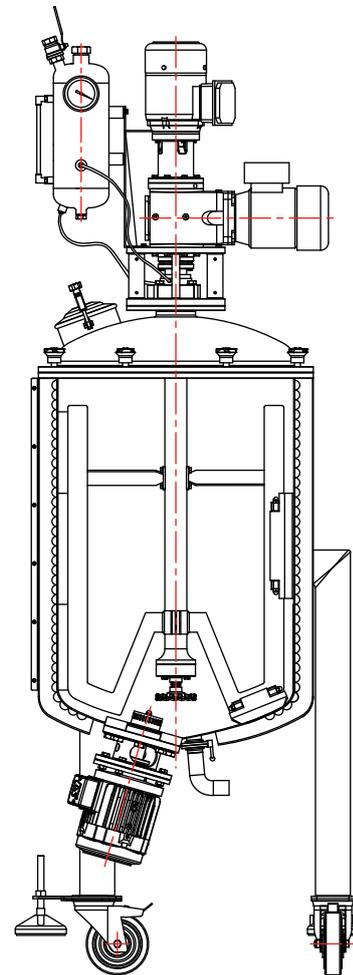
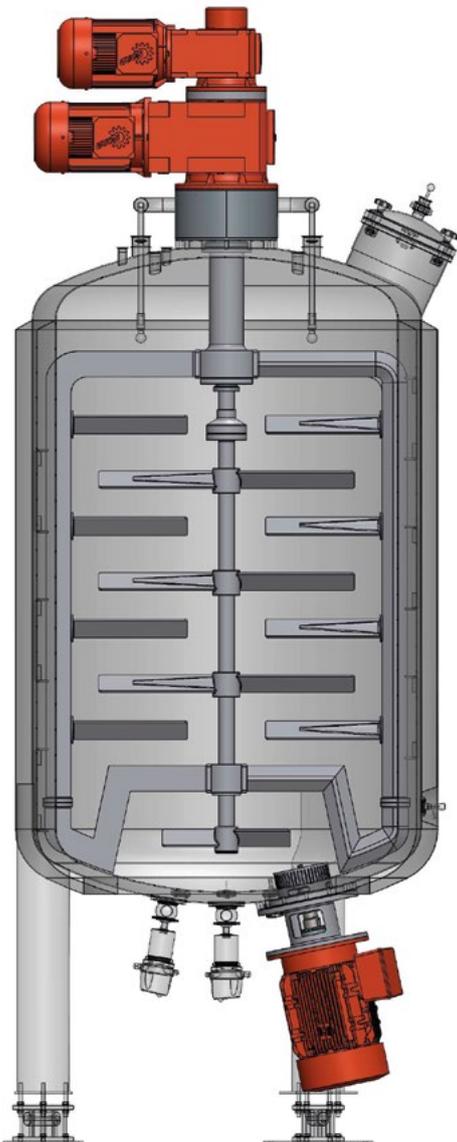
Systèmes d'obturation spécifique en fonction de l'application : fermeture mécanique simple, à rotation à sec ou cartouche double
 Finition finale : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire
 Bride d'ancrage : Carrée / DIN 2576 / type IEC
 Motoréducteur à engrenages parallèles
 Interchangeabilité des composants du brassage

MATÉRIAUX

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.
Fermeture mécanique réfrigérée/pressurisée
par thermosiphon
Montage contre-rotatif
Autres brides d'ancrage
Trépied guide
Armoire de commande
Variateur de vitesse mécanique ou de fréquence
Carénage en inox

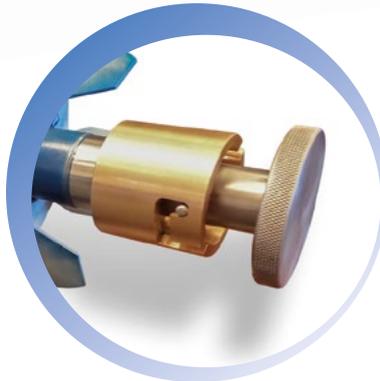


Système de brassage contre-rotatif composé d'un brasseur TANDEM avec une pale ANCORA, muni de racleurs, d'un brasseur vertical VMD avec des disques COWLES et d'une émulsionneuse de fond. La fermeture mécanique réfrigérée par thermofusion, ainsi que la tourelle et le système d'ancrage au réservoir permettent de conserver l'étanchéité du réacteur.

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

LV

Brasseur œnologique



Le brasseur latéral LV est assemblé à la vanne à bille du réservoir, l'essieu est introduit dans le réservoir et il est activé en appuyant sur l'interrupteur arrêt/marche. 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
- Maintenance de mélanges et de suspensions
- Dilutions
- Mélanges de liqueurs

MODÈLES

LV 1.1-1500/160

CARACTÉRISTIQUES

Conception portable avec une anse pour son transport
Facilité d'assemblage/désassemblage
Essieu coulissant à travers le moteur
Obturation par fermeture mécanique C/C/N
Hélice dépliant du type PLE
Ancrage avec écrou/douille DIN11851

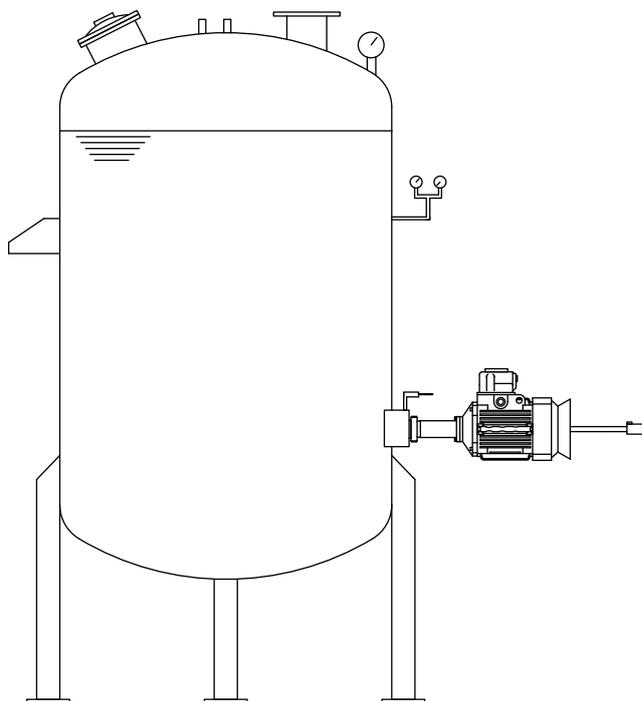
MATÉRIAUX

Essieu et hélice en acier inoxydable AISI 316
Joints d'étanchéité en nitrile

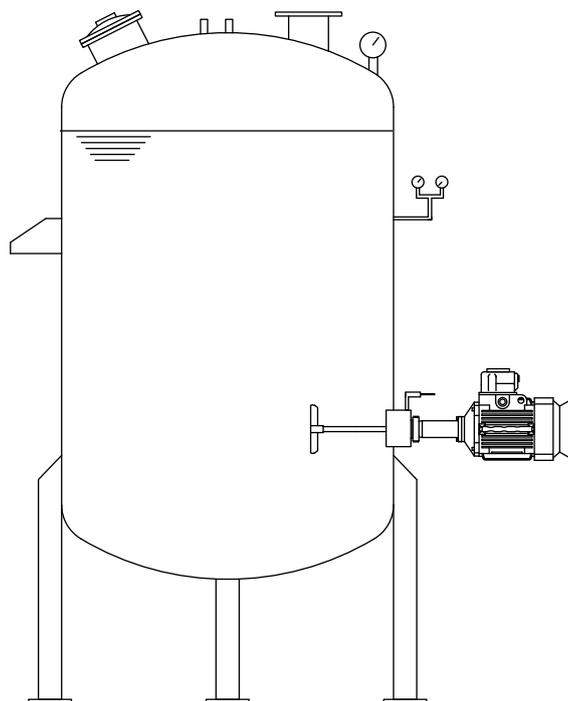
OPTIONS

Essieu et hélice en acier inoxydable AISI 304
Autres systèmes d'ancrage MÂCON, GAROLLA, etc.
Chariot élévateur
Système de connexion du brasseur
Fermeture mécanique S/S/V
Armoire de commande avec temporisateur

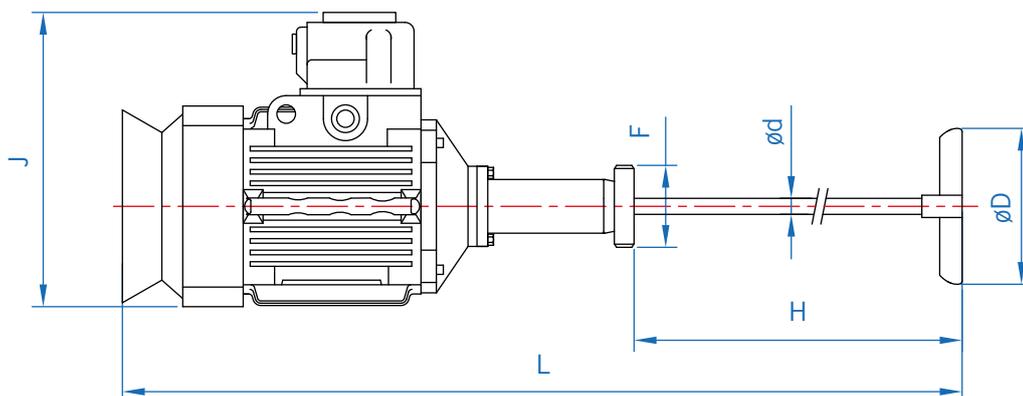
DIMENSIONS DU MODÈLE LV



Montage avec la vanne fermée



Montage avec la vanne ouverte et le brassoir en marche



MODÈLES	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				DIMENSIONS					POIDS	
	kW	Rpm	m ³ dépôt	Pression max.	DN	D	d	H	L	J	Kg
LV 1.1-1500/160	1.1	1500	10 - 50	6 bar	50	160	18	550	1100	280	18

LMDS

Brassoirs latéraux



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

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

- Brassage et homogénéisation de mélanges
- Maintenance de produits/réactifs
- Homogénéisation du mélange pour l'échange thermique
- Suspension de particules lourdes

MODÈLES

LMDS 0.25
LMDS 0.37
LMDS 0.55
LMDS 0.75
LMDS 0.37 R

CARACTÉRISTIQUES

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

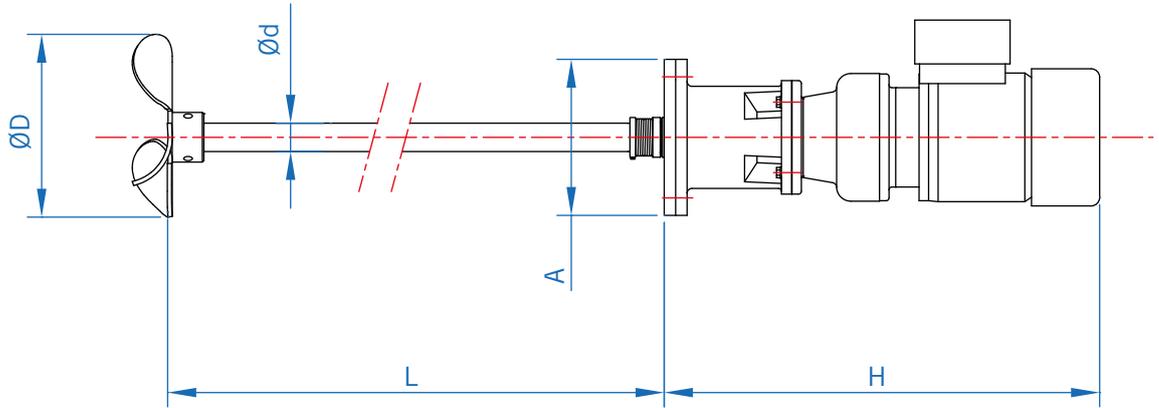
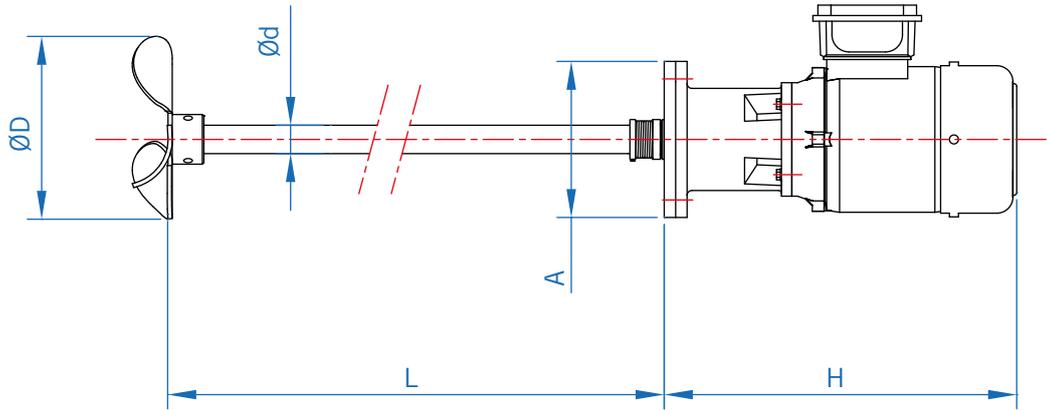
MATÉRIAUX

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

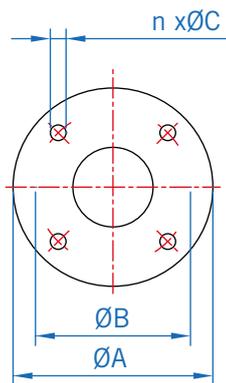
OPTIONS

Armoire de commande
Fermeture mécanique double
Variateur de vitesse
Autres matériaux
Recouvrement du moteur

DIMENSIONS DU MODÈLE LMDS



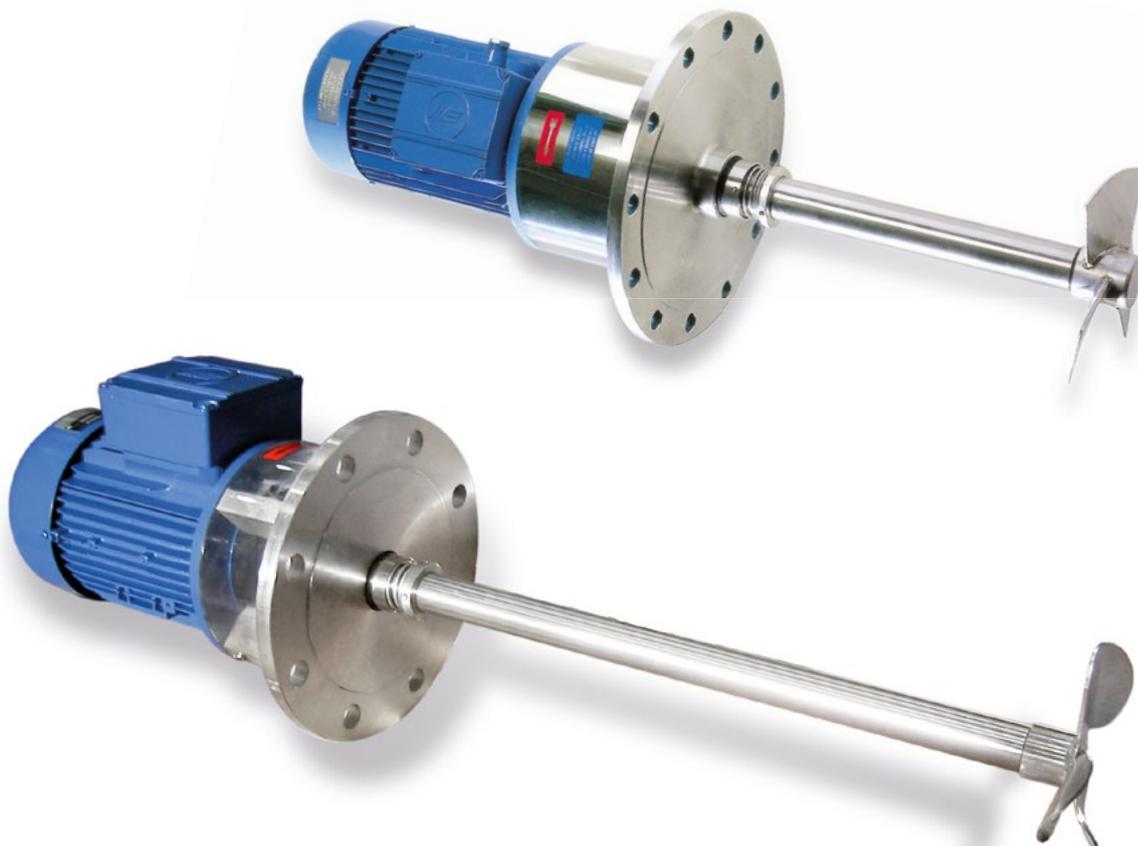
BASE BRASSOIR



BRIDE	DIMENSIONS GÉNÉRALES							POIDS	
	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

Brassoirs latéraux



Les brassoirs latéraux LMD et LECO sont spécialement conçus pour la maintenance 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'essieu, le diamètre et le type de l'hélice sont également définis pour un résultat optimal. Il faut d'autre part souligner le système d'obturation dans l'essieu avec une fermeture mécanique qui permet à ces brassoirs 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 :

- Échanges thermiques
- Dissolution et homogénéisation de réactifs
- Suspension de particules
- Dilutions
- Maintenance de produits

CARACTÉRISTIQUES

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

MATÉRIAUX

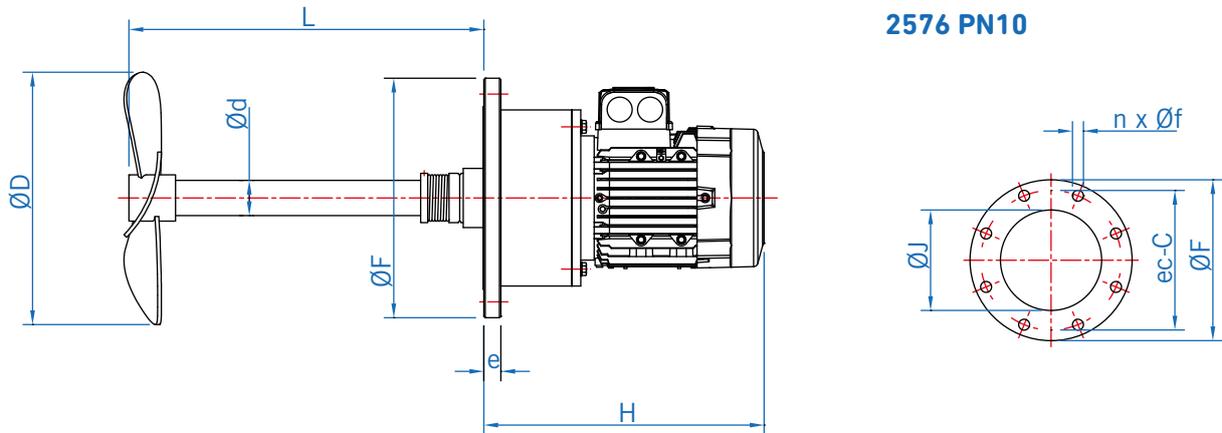
Fermeture mécanique C/C/N
Essieu et hélice en acier inoxydable AISI 316L

OPTIONS

Armoire de commande
Étoupage de sécurité
Fermeture mécanique S/S/V et/ou double (contactez-nous pour d'autres matériaux)
Support élévateur portable en AISI 304L
Autres matériaux
Variateur de fréquence
Recouvrement du moteur en AISI 304L
Autres systèmes d'ancrage
Hélice GAMMA grand débit
Autres longueurs d'axe

DIMENSIONS DU MODÈLE LMD/LECO

BASE BRASSOIR BRIDE DIN
2576 PN10

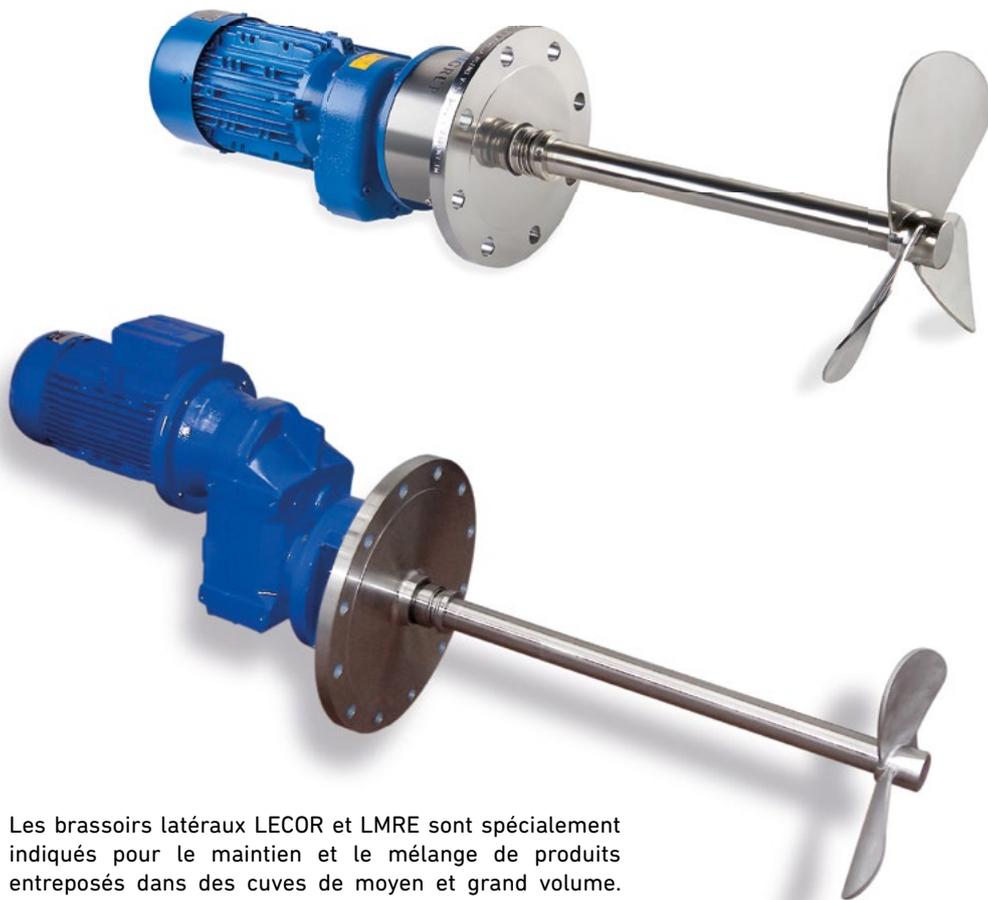


DIMENSIONS GÉNÉRALES							BRIDE D'ANCRAGE SELON DIN 2576 PN10					
MODÈLE	Puissance (kW)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMD 0.25-1500/110	0.25	30	110	22	370	300	125	250	18	210	140	8
LMD 0.37-1000/130	0.37	35	130	22	425	400	150	240	18	285	169	8
LMD 0.75-1500/150	0.75	35	150	22	450	400	150	240	18	285	169	8
LMD 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 GÉNÉRALES							BRIDE D'ANCRAGE SELON TO DIN 2576 PN10					
MODÈLEO	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

Brassoirs latéraux



Les brassoirs latéraux LECOR et LMRE sont spécialement indiqués pour le maintien 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'obturation au niveau de l'essieu. Sur la partie inférieure, où l'essieu est en contact avec le produit, ils incorporent une fermeture mécanique. Il est possible d'ajouter un étoupage de sécurité 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 du brasseur, 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 :

- Échanges thermiques
- Réactions chimiques
- Dissolutions
- Dilutions
- Mélanges de réactifs
- Homogénéisations de produits (huiles, boues, slurries, eaux usées, urée, etc.)
- Maintenance de produits/suspensions (sulfate d'ammonium, colles, mélamine, latex, résines, etc.).

CARACTÉRISTIQUES

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

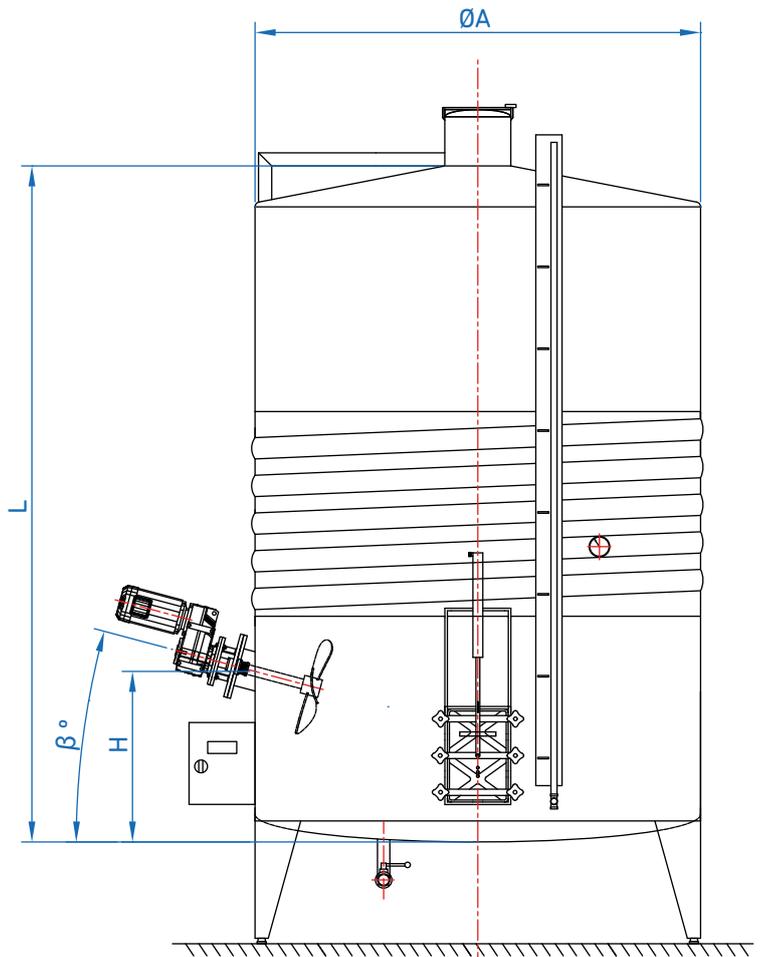
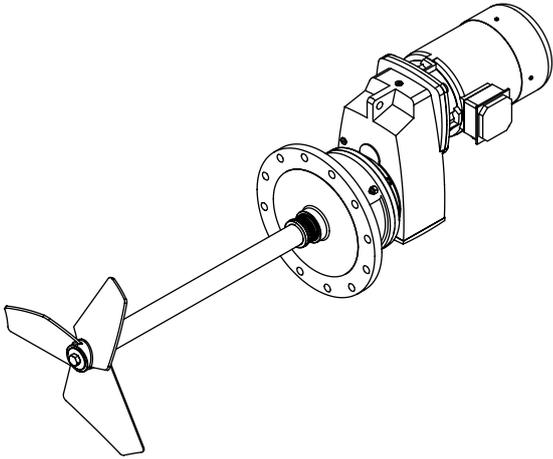
MATÉRIAUX

- Essieu et hélice conçus en acier inoxydable AISI 316L
- Fermeture mécanique C/C/N

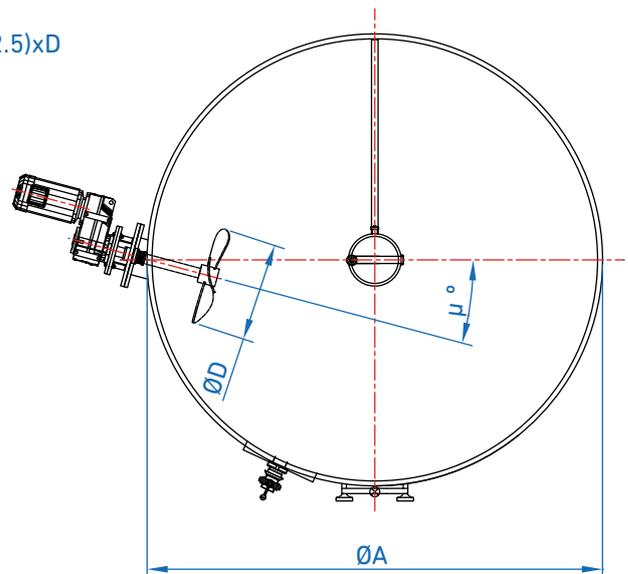
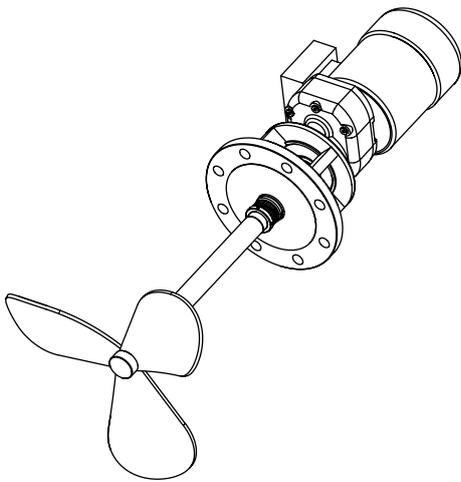
OPTIONS

- Armoire de commande
- Étoupage de sécurité
- Fermeture mécanique S/S/V et/ou double
- Recouvrements anti-corrosion ou usure de l'essieu et de l'hélice
- Recouvrement du moteur
- Autres matériaux
- Hélice GAMMA grand débit
- Autres systèmes d'ancrage
- Variateur mécanique ou de fréquence
- Autres longueurs d'essieu

DIMENSIONS DU MODÈLE LECOR



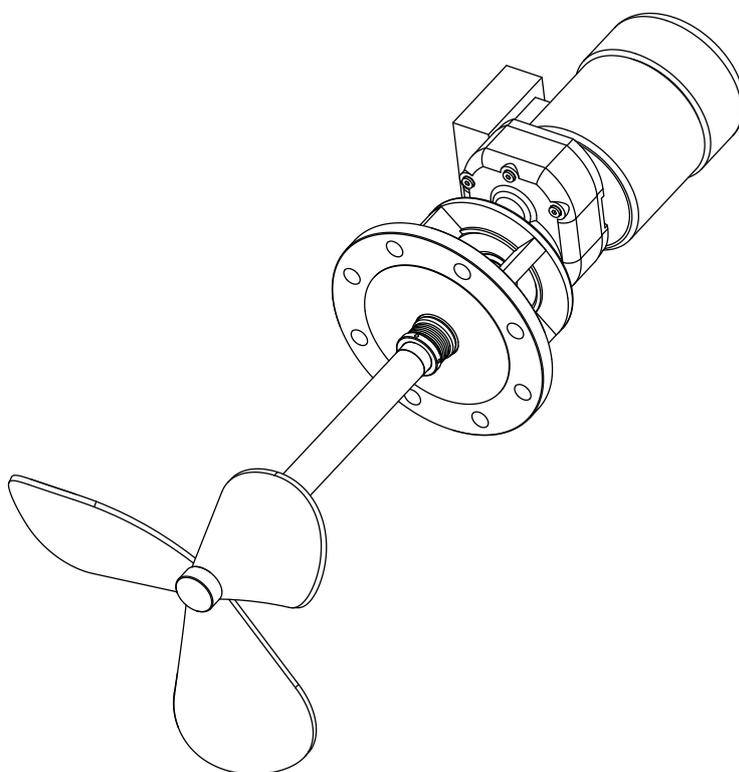
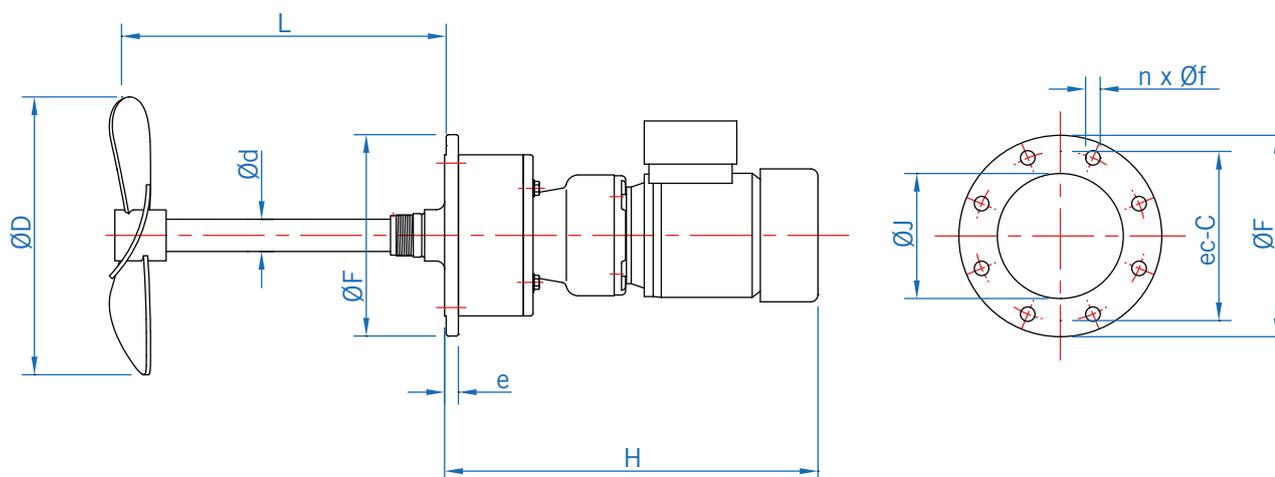
$H=(2/2.5) \times D$



PARAMÈTRES INSTALLATION

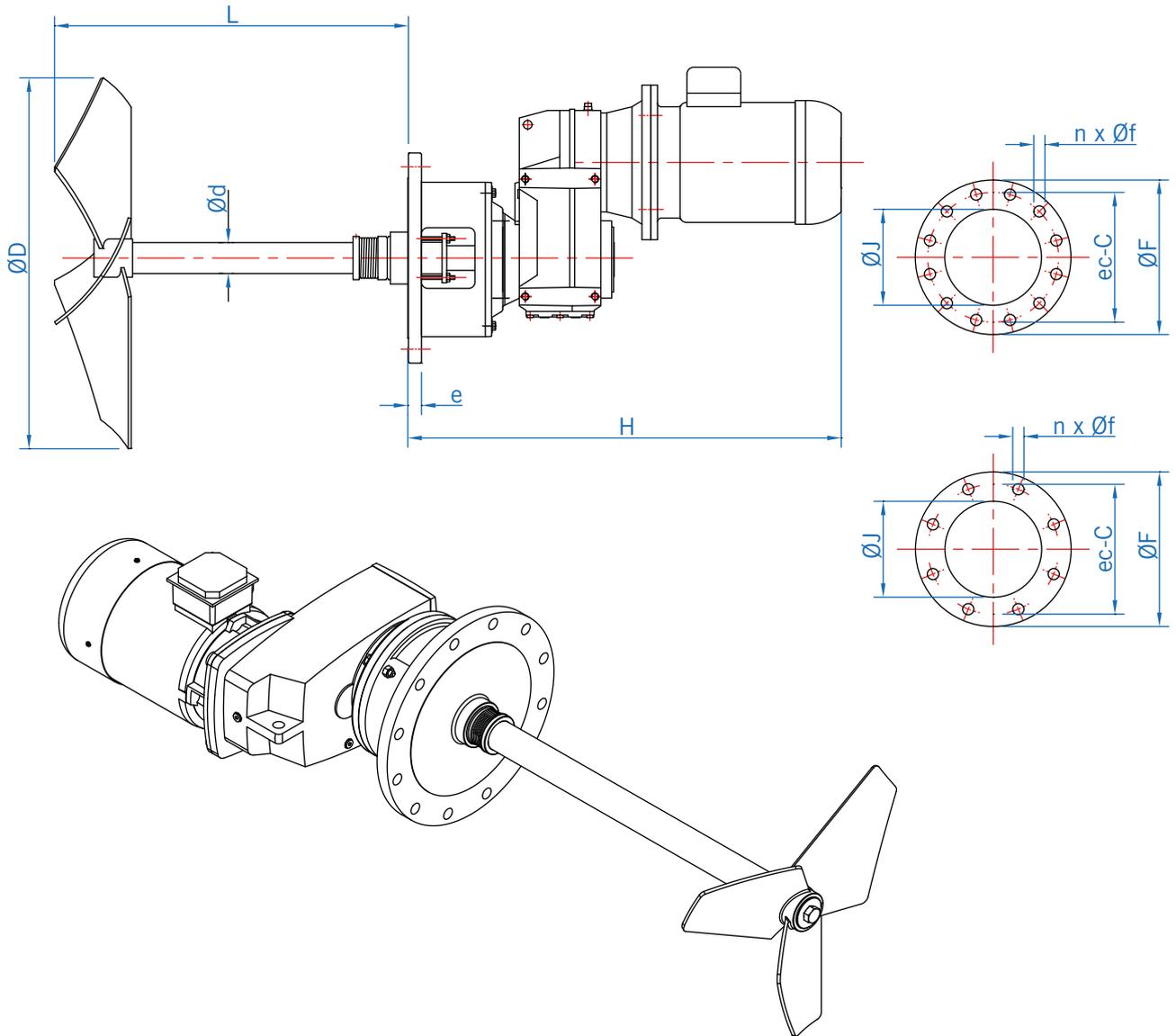
A/L	2	1	0.5	0.3	0.25	0.2	0.16
β°	5	15	20	35	45	55	65
μ°	15	12	10	8	5	2	0

DIMENSIONS DU MODÈLE LECOR



MODÈLE	DIMENSIONS GÉNÉRALES						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	350	22	340	220	8
LECOR 4-200/650	4	60	650	26	725	600	250	400	22	395	274	12

DIMENSIONS DU MODÈLE LMRE



MODÈLE	DIMENSIONS GÉNÉRALES						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	50	500	24	876	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 7.5-300/600	7.5	50	600	24	885	600	200	295	22	340	220	8
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

Brassoires latéraux industrie alimentaire



Les brassoires latéraux LECOR et LMRE sont spécialement indiqués pour le maintien 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 brassoires disposent de deux systèmes d'obturation au niveau de l'essieu. Dans la partie inférieure, c'est-à-dire la zone où l'essieu est en contact avec le produit, une fermeture mécanique est incorporée. En ce qui concerne la partie extérieure, il est possible

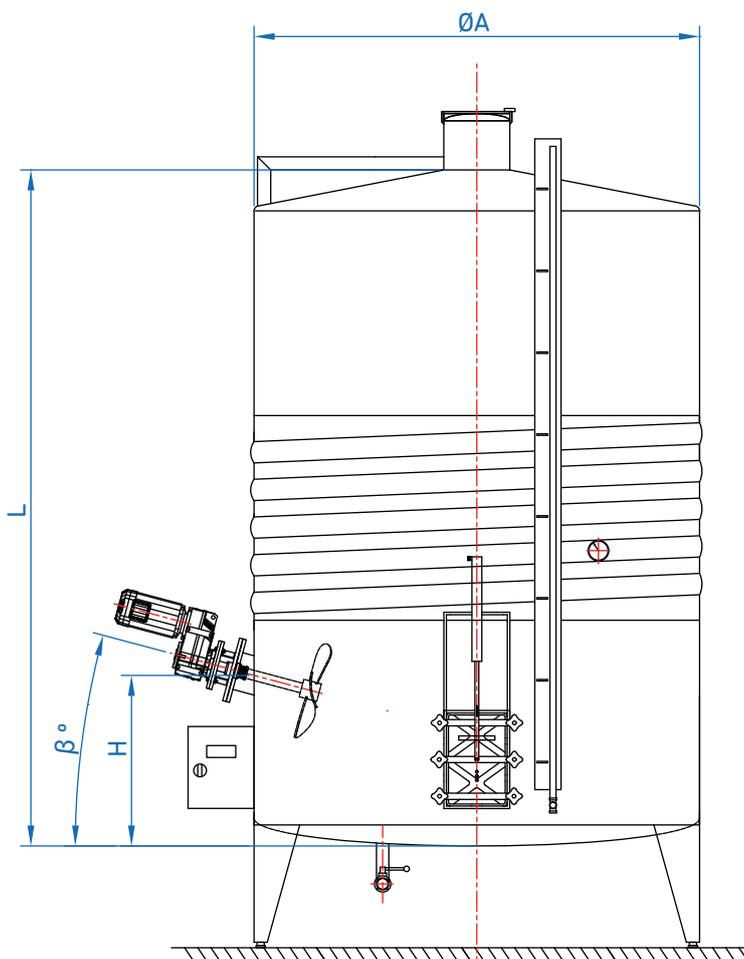
d'incorporer un étoupage de sécurité. Ces caractéristiques permettent d'obtenir une grande étanchéité et un haut degré d'hygiène, des conditions indispensables dans le traitement des produits alimentaires.

Ces brassoires permettent un traitement doux du lait, étant donné qu'ils travaillent avec de faibles rpm, 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.

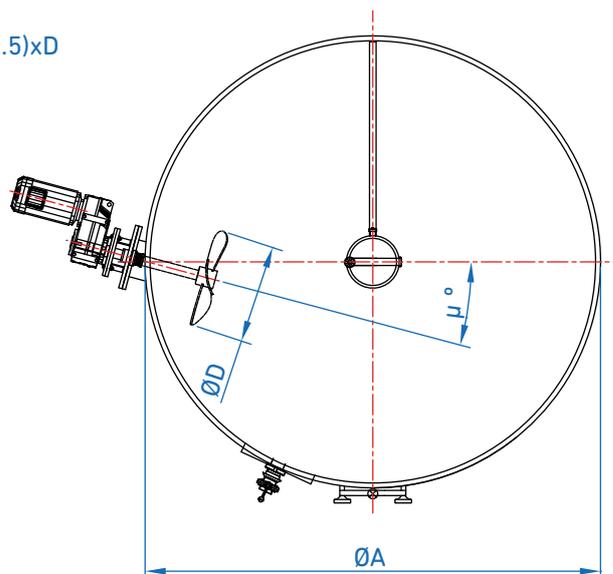


Outre les applications de refroidissement et de conservation du lait, ces brassoirs sont également utilisés pour :

- 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.
- Échange thermique
- Dilutions (lactosérum, concentrés)
- Conservation de produits/suspensions (boissons, jus d'orange, mandarine, citron, etc.)
- Mélanges d'arômes, additifs, conservateurs, etc.



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



CARACTÉRISTIQUES

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

MATÉRIAUX

Essieu et hélice conçus en acier inoxydable AISI 316L
 Fermeture mécanique C/C/N

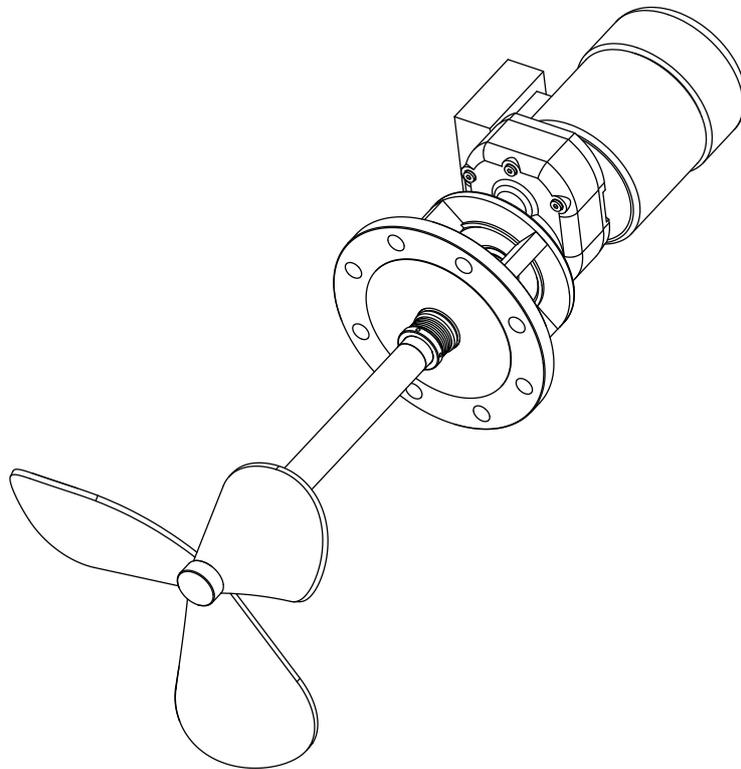
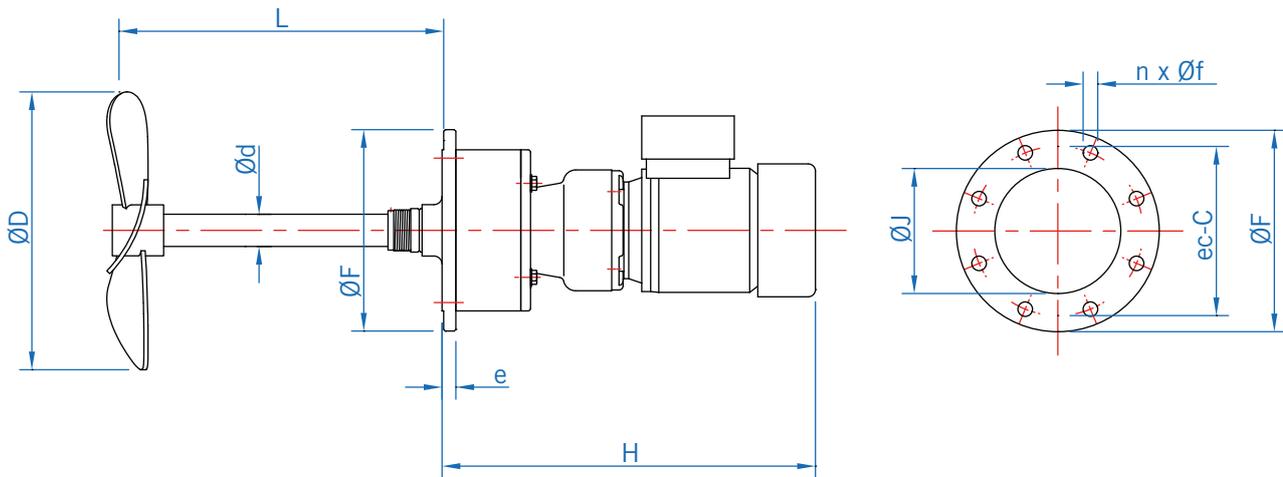
OPTIONS

Armoire de commande
 Étoupage de sécurité
 Fermeture mécanique S/S/V et/ou double
 Hélice GAMMA grand débit
 Recouvrement du moteur
 Autres matériaux
 Autres systèmes d'ancrage
 Variateur mécanique ou de fréquence
 Autres longueurs d'essieu

PARAMÈTRES INSTALLATION

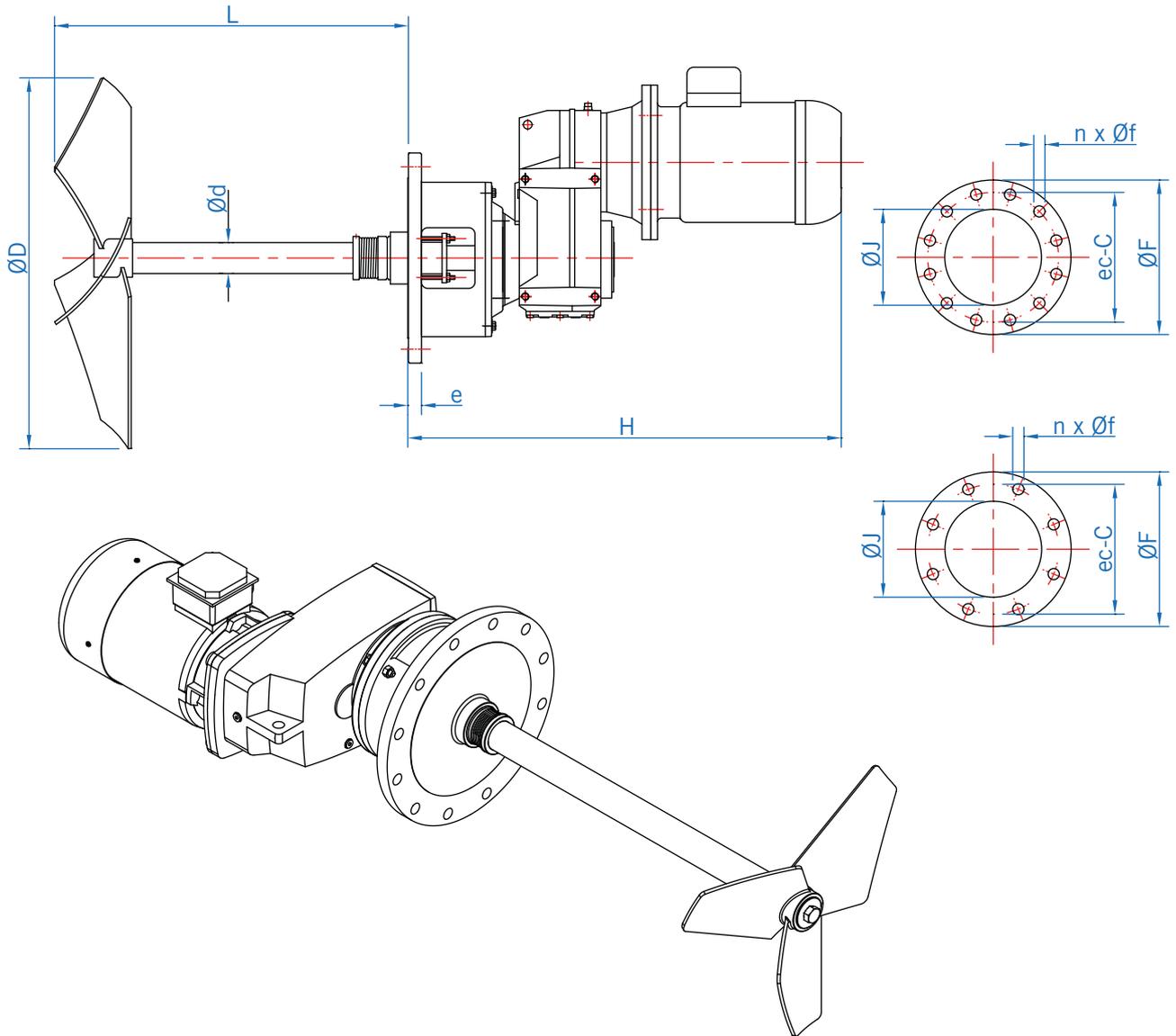
A/L	2	1	0.5	0.3	0.25	0.2	0.16
β°	5	15	20	35	45	55	65
μ°	15	12	10	8	5	2	0

DIMENSIONS DU MODÈLE LECOR



MODÈLE	DIMENSIONS GÉNÉRALES						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	350	22	340	220	8
LECOR 4-200/650	4	60	650	26	725	600	250	400	22	395	274	12

DIMENSIONS DU MODÈLE LMRE



MODÈLE	DIMENSIONS GÉNÉRALES						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	50	500	24	876	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 7.5-300/600	7.5	50	600	24	885	600	200	295	22	340	220	8
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'obturation par fermeture 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, suspendre, 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



MODÈLES

- TURBINE 0.25 – 50**
- TURBINE 0.75 – 150**
- TURBINE 2.2 – 500**
- TURBINE 4 – 1000**
- TURBINE 7.5 – 1500**
- TURBINE 11 – 2000**

CARACTÉRISTIQUES

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

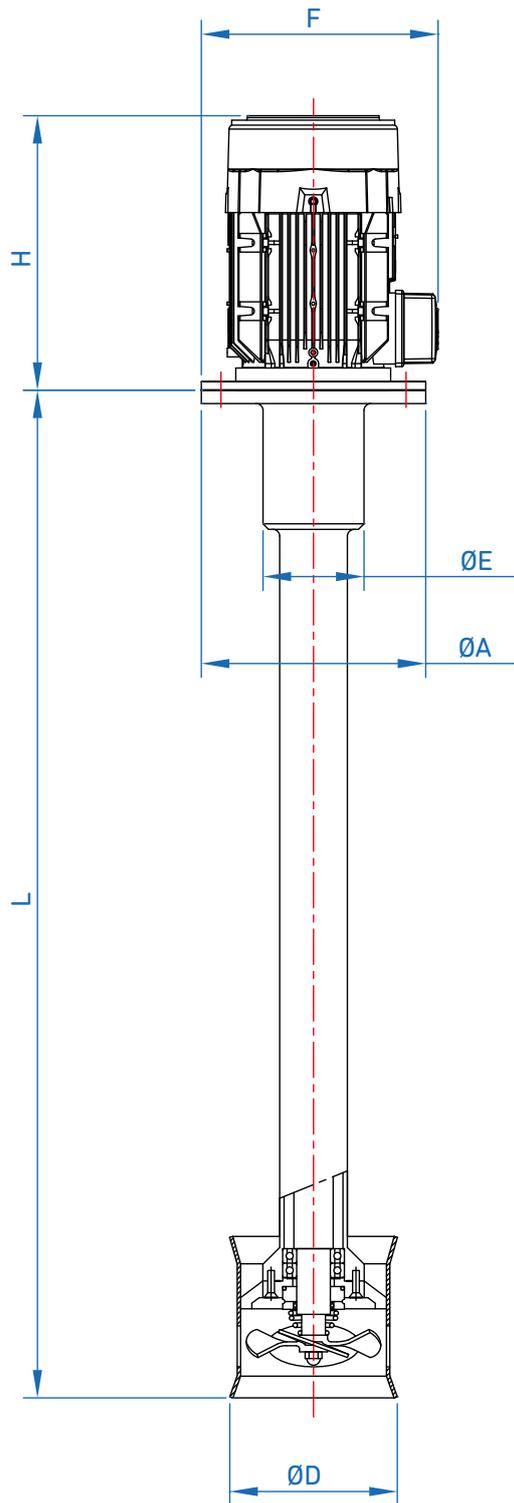
MATÉRIAUX

- Essieu et hélice en acier inoxydable AISI 316
- Parties non submergées en acier inoxydable AISI 304

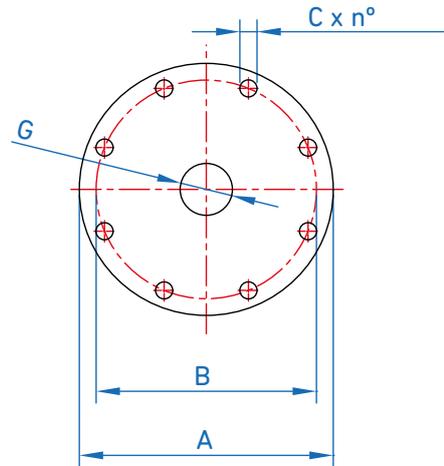
OPTIONS

- Armoire de commande
- Variateur de fréquence
- Recouvrement du moteur
- Système de levage
- Autres brides d'ancrage
- Actionnement pneumatique
- Tête et turbine en d'autres matériaux

DIMENSIONS DU MODÈLE TURBINE

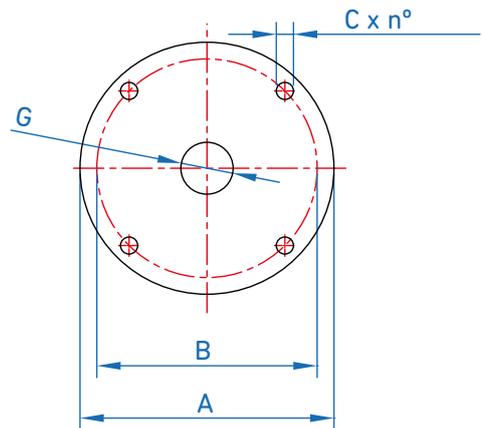


BASE BRASSOIR BRIDE DIN 2576 PN10



DIMENSIONS GÉNÉRALES						
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 BRASSOIR BRIDE IEC



DIMENSIONS GÉNÉRALES						
MODEL	P (kW)	H	F	ØE	ØD	L
TURBINE 0.25 - 50	0.25	191	233	50	60	500
TURBINE 0.75 - 150	0.75	226	256	84	89	650
TURBINE 1.5 - 500	1.5	260	272	84	115	650
TURBINE 4 - 1000	4	333	307	84	141	800
TURBINE 7.5 - 1500	7.5	470	408	120	168	1000
TURBINE 11 - 2000	11	474	433	160	205	1200

DIMENSIONS GÉNÉRALES						
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



Émulsionneuse

Les émulsionneuses EMV --- à 1 étape et les EMVT --- à 2 étapes ont été conçues pour l'obtention des émulsions et des 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'obturation permet de travailler dans des conditions non atmosphériques (surpression et/ou vide), sans besoin d'utiliser de fermeture 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 émulsionneuses 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 roue 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 émulsionneuses il faut souligner les suivantes :

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



MODÈLES

- 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**

CARACTÉRISTIQUES

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

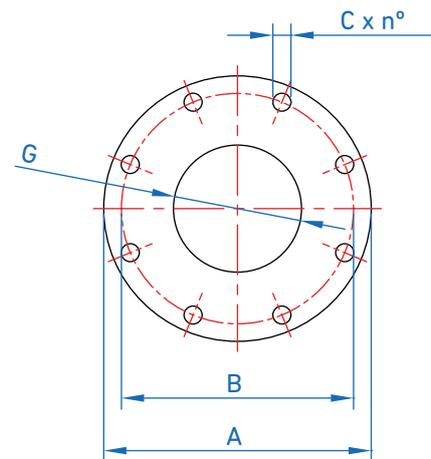
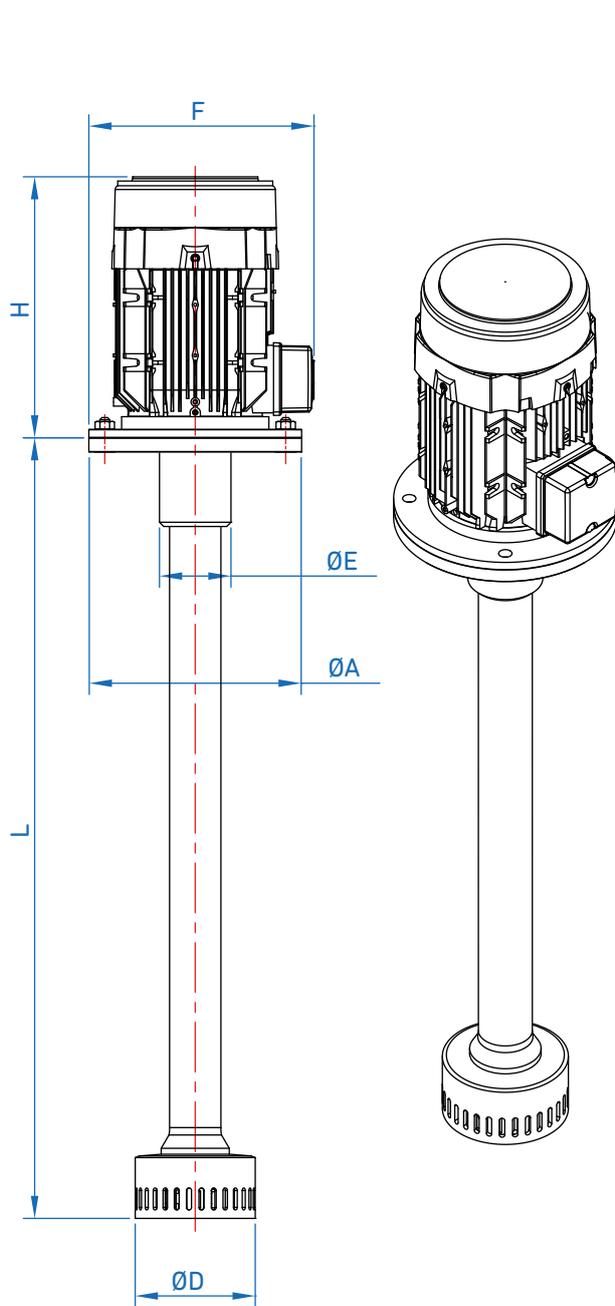
MATÉRIAUX

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

OPTIONS

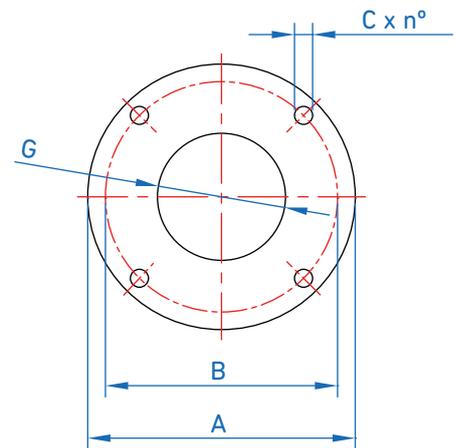
- Armoire de commande
- Variateur de fréquence
- Système de levage manuel/automatique
- Autres connexions
- Autres matériaux : Hastelloy, AISI 904L, etc.
- Recouvrement du moteur

BASE ÉMULSIONNEUSE BRIDE DIN 2576



DIMENSIONS GÉNÉRALES						
MODÈLE	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 ÉMULSIONNEUSE BRIDE IEC



DIMENSIONS GÉNÉRALES						
MODÈLE	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 GÉNÉRALES						
MODÈLE	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

Emulsionneuse verticale



Les émulsionneuses verticales EM -- -- fournissent de hauts degrés de cisaillement dans les émulsions et les dispersions, grâce à la conception des têtes et des turbines. Les mélangeurs 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 émulsionneuses EM :

- Émulsion 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
- Homogénéisation

MODÈLES

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

CARACTÉRISTIQUES

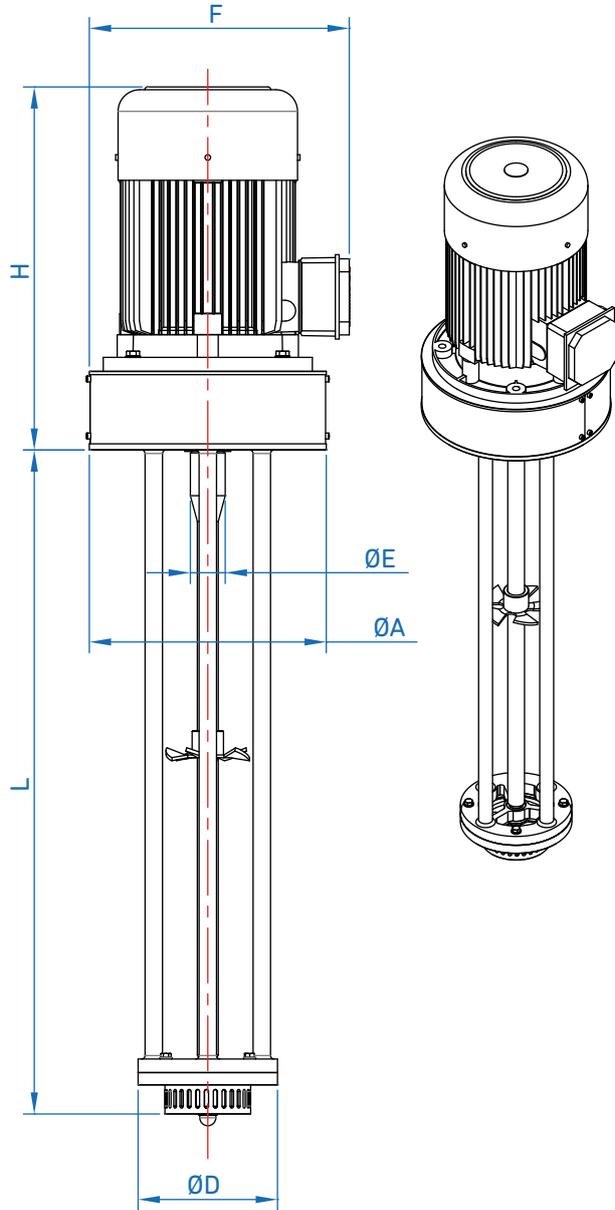
Bride d'ancrage DIN 2576
 Conception de têtes et de turbines ajustables
 Haut degré d'hygiène
 Têtes échangeables

MATÉRIAUX

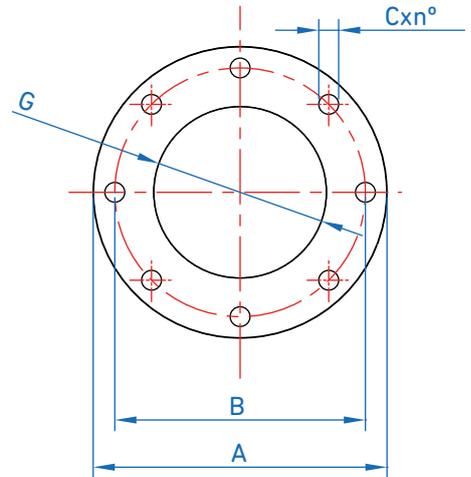
Les parties en contact avec le produit sont conçues en acier inoxydable AISI 316
 Finition finale : Alimentaire / Sanitaire

OPTIONS

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

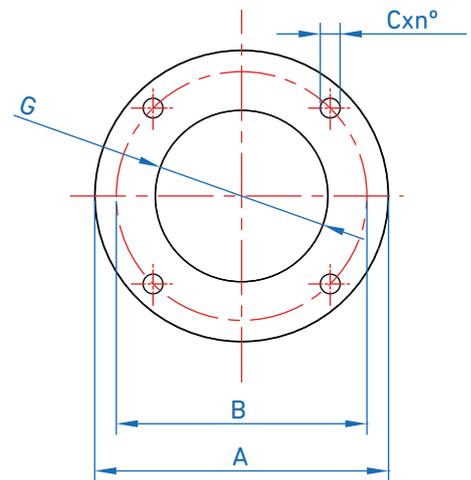


BASE ÉMULSIONNEUSE BRIDE DIN 2576



DIMENSIONS GÉNÉRALES						
MODÈLE	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 ÉMULSIONNEUSE BRIDE IEC

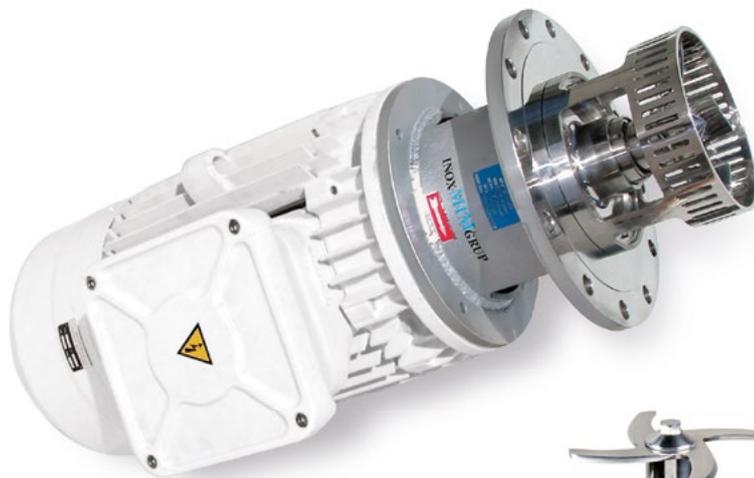


DIMENSIONS GÉNÉRALES						
MODÈLE	A	B	C	n°	G	
EM 1.5-150	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
EM 4-500	IEC 250	250	215	14	4x90°	180
EM 7.5-1500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
EM 11-2500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230

DIMENSIONS GÉNÉRALES							
MODÈLE	Pot (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

EMF

Émulsionneuse de fond



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

Les émulsionneuses 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 brasseur 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.

MODÈLES

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

CARACTÉRISTIQUES

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
 Fermeture mécanique double

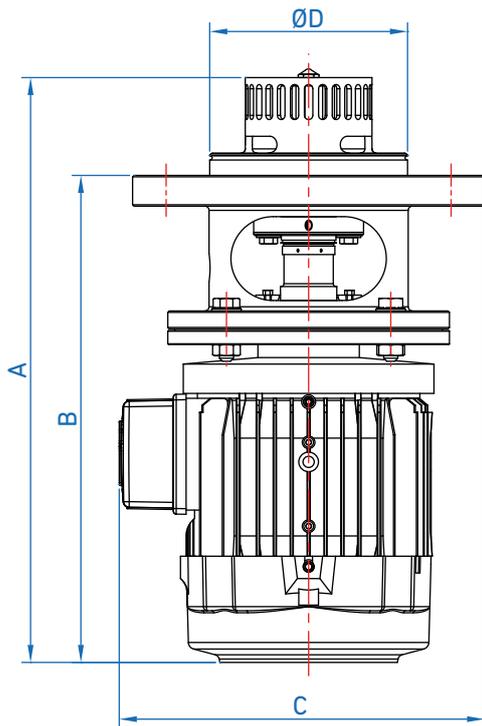
MATÉRIAUX

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

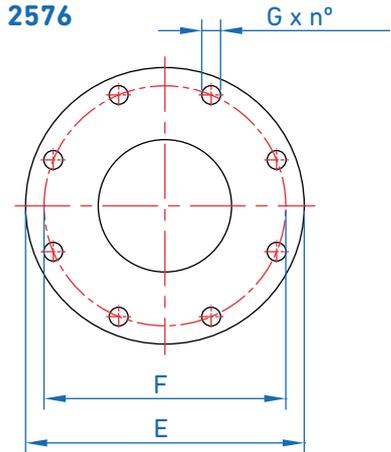
OPTIONS

Fermeture mécanique simple avec étoupage de sécurité
 Armoire de commande
 Variateur de fréquence
 Diffuseur et turbine en d'autres matériaux
 Recouvrement du moteur
 Équipement de réfrigération pour le système d'obturation
 Multi-turbine

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES DU MODÈLE EMF



BASE ÉMULSIONNEUSE BRIDE DIN 2576 PN10



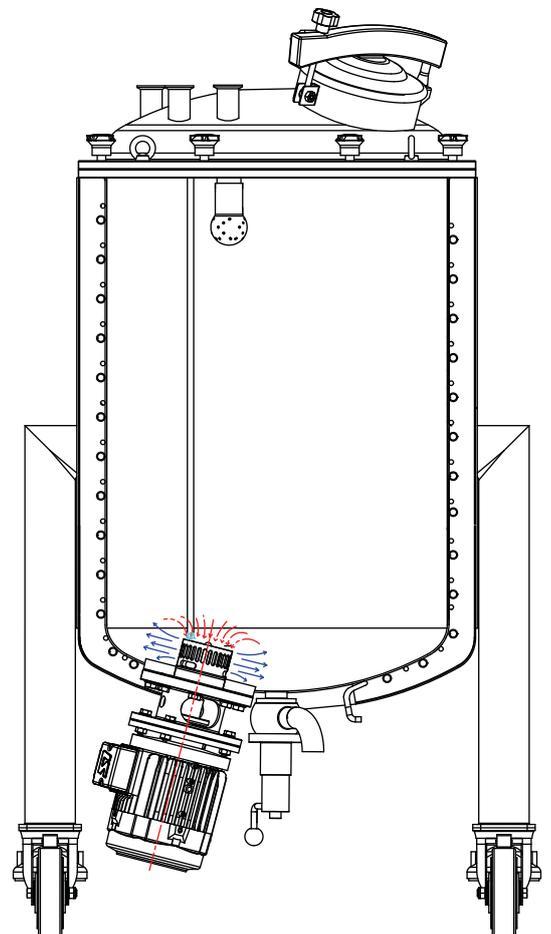
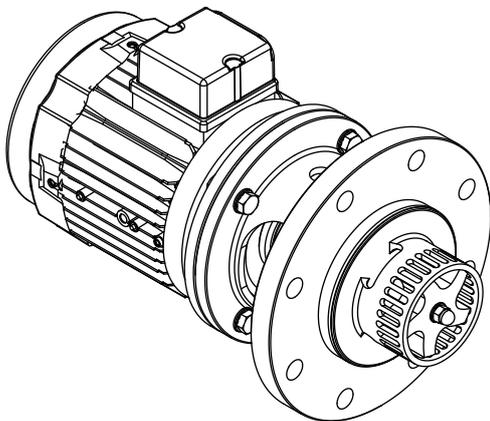
DIMENSIONS GÉNÉRALES

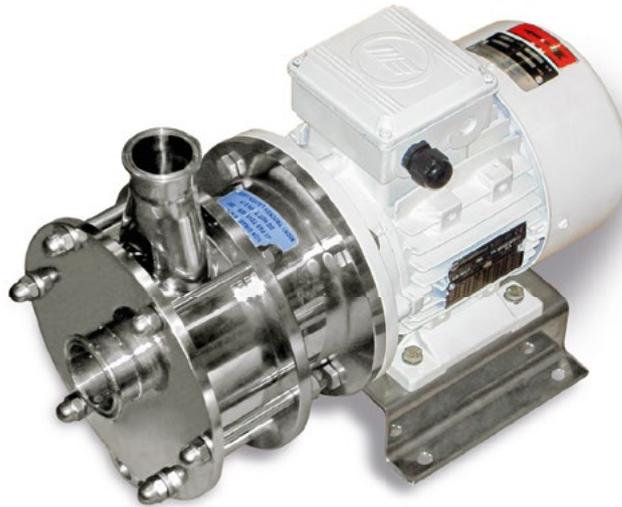
MODÈLE	E	F	G	n°	
EMF 0.75-50	DN80	Ø200	160	18	8x45°
EMF 1.5-100	DN125	Ø250	210	18	8x45°
EMF 4-500	DN125	Ø250	210	18	8x45°
EMF 7.5-1500	DN150	Ø285	240	22	8x45°
EMF 11-2500	DN200	Ø340	294	22	8x45°
EMF 15-5000	DN250	Ø395	350	22	12x30°
EMF 18.5-10000	DN250	Ø395	350	22	12x30°

DIMENSIONS GÉNÉRALES

MODÈLE	Pu _l , (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





Les émulsionneuses en ligne EML fournissent de hauts degrés d'émulsion et elles pompent également le produit grâce à la conception des têtes et des turbines à impulsion. 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 émulsionneuses 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.
- Émulsion, dilution ou mélange de liquides.
- Mouture
- Mélange de gaz et de liquides

MODÈLES

EML 1.5-3000

EML 4-3000

EML 7.5-3000

EML 11-3000

EML 15-3000

EML 22-3000

EML 30-3000

CARACTÉRISTIQUES

Fermeture mécanique simple; double cartouche
Conception de têtes et de turbines ajustables
Connexions : DIN 11851
Impulsion orientable
Haut degré d'hygiène
Protection extérieure contre l'oxydation environnementale

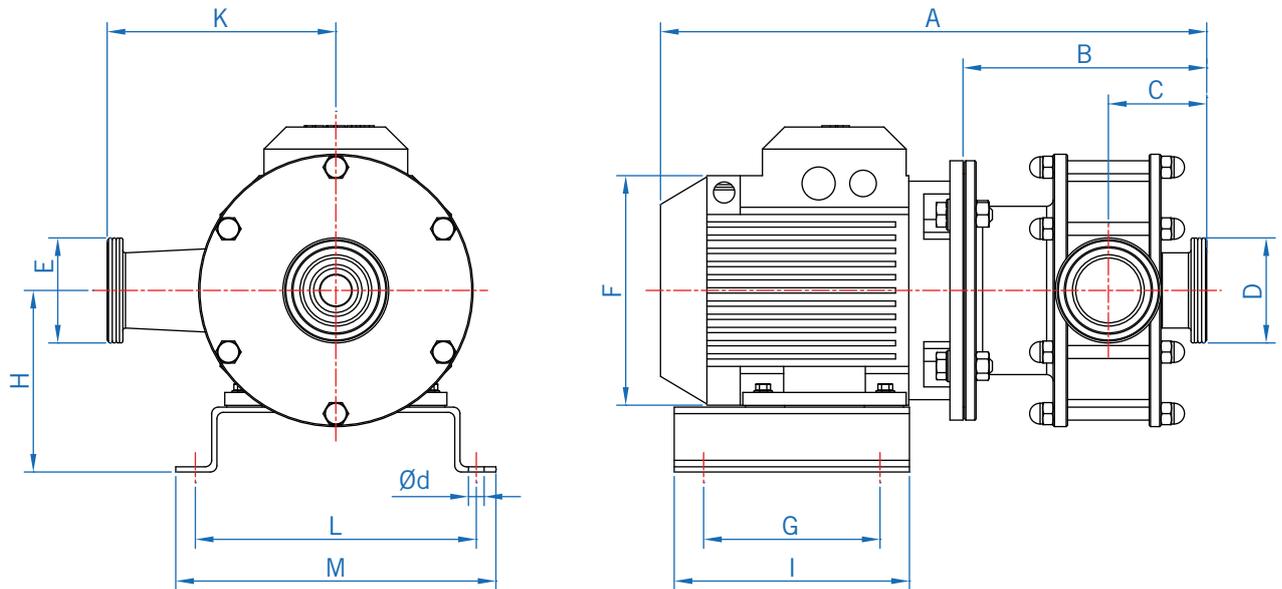
MATÉRIAUX

Les parties en contact avec le produit sont fabriquées en acier inoxydable AISI 316
Finition finale : Industrielle / Alimentaire / Sanitaire
Joints en EPDM / Viton / PTFE en capsule

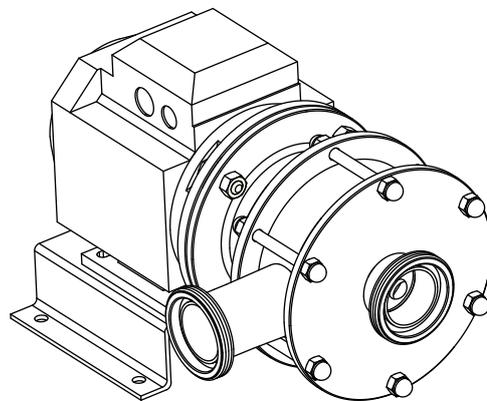
OPTIONS

Tête multi-dentée (EMLT)
Autres connexions : CLAMP, SMS, DIN 2576, DIN 11856, etc.
Drainage du corps
Armoire de commande
Variateur de fréquence
Pompe positive d'alimentation
Recouvrement
Autres matériaux
Thermosiphon (pour réfrigération de la fermeture mécanique)
Chariot, socle

DIMENSIONS DU MODÈLE EML

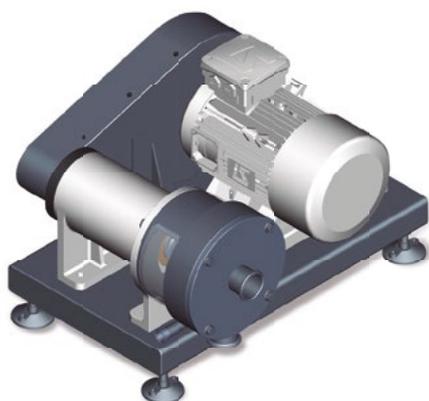


MODÈLE	Puissance (kW)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K	L	M	d
EML 1.5-3000	1.5	424	186.5	75	DN50	DN40	180	135	140	180	175	215	245	10
EML 4-3000	4	545	218	82.5	DN65	DN50	220	200	172	240	195	275	310	12
EML 7.5-3000	7.5	675	248	93	DN80	DN65	253	300	192	400	210	335	370	12
EML 11-3000	11	725	280	93	DN80	DN65	265	400	220	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 fermeture 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 à l'équipement microniseur est centrale et elle est dispersée par la turbine 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.

CARACTÉRISTIQUES

- Obtention de particules inférieures à 0.8 microns
- Haut degré d'hygiène
- Support porte-roulements pour l'absorption de charges axiales et radiales
- Vitesse de rotation de 12000 rpm
- Double fermeture mécanique réfrigérée
- Connexions CLAMP
- Drainage
- Niveau de finition : Sanitaire
- Protection extérieure contre l'oxydation environnementale

MATÉRIAUX

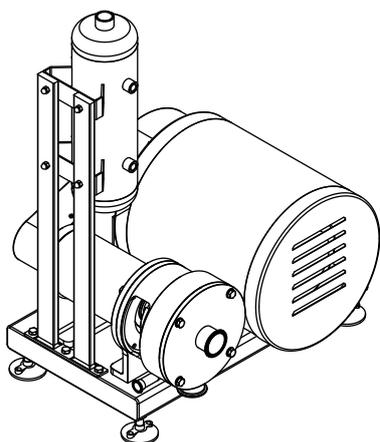
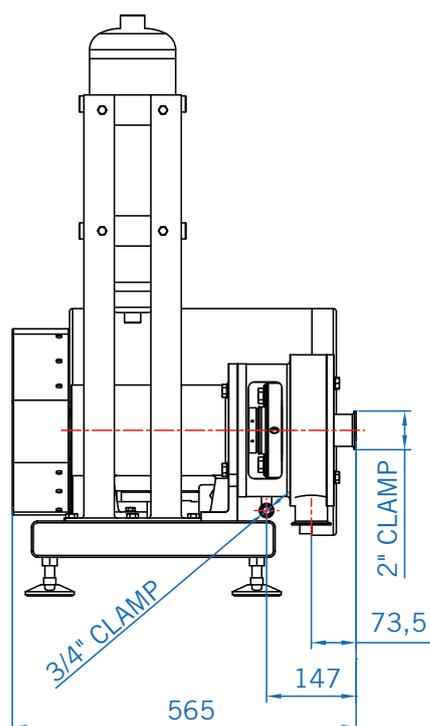
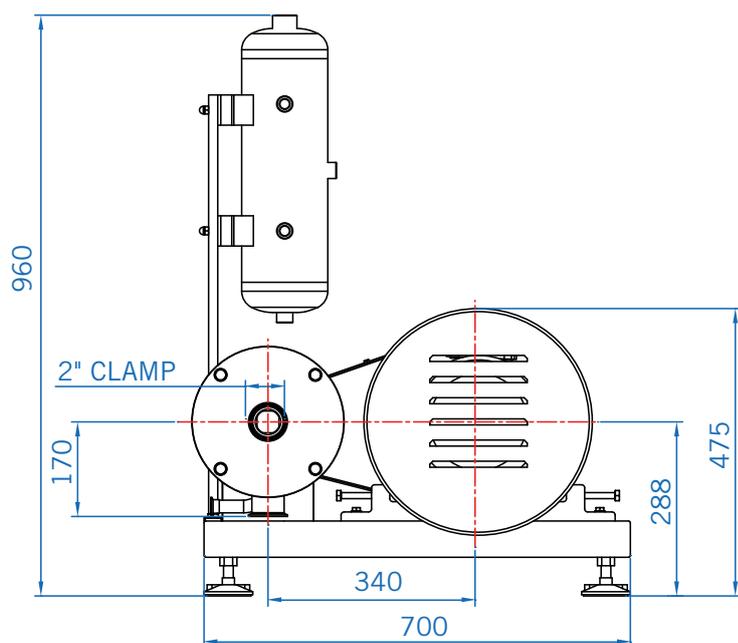
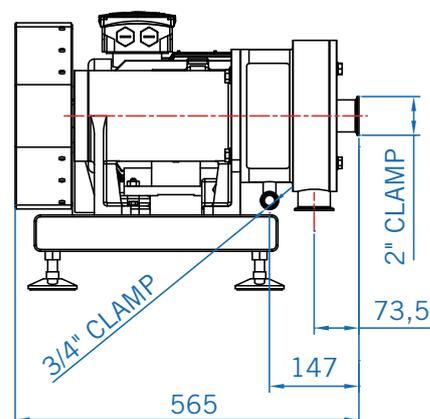
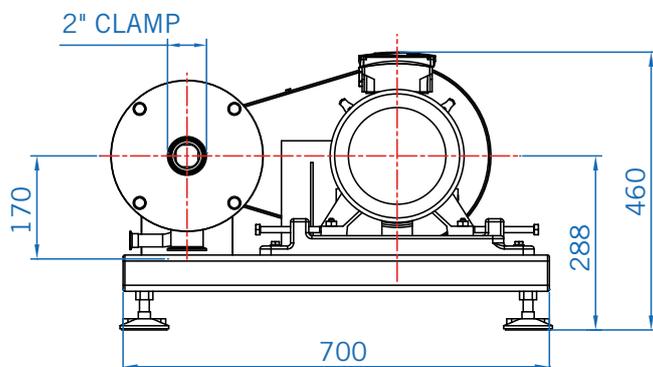
- Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 316L
- Joints d'étanchéité en EPDM
- Fermeture mécanique avec les pistes de frottement en carbure de silicium

OPTIONS

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

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES DU MODÈLE MICRO

MODÈLE	Moteur (kW)	Vitesse max. (rpm)	Ø Aspiration	Ø Impulsion	Taille de la particule (microns)
MICRO 4-3000	4	3000	2" CLAMP	1 1/2" CLAMP	2-3
MICRO 7.5-12000	7.5	12000	2" CLAMP	2" CLAMP	0.8



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 roue et le 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.

MODÈLES

EMTB 2.2 - 3000

EMTB 4 - 3000

EMTB 7.5 - 3000

CARACTÉRISTIQUES

Fermeture mécanique simple S/S/EPDM

Finition finale : Sanitaire

Haut degré d'hygiène

Démontage rapide avec connexions CLAMP

Vanne papillon manuelle

Protection extérieure contre l'oxydation environnementale

MATÉRIAUX

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

Support et recouvrement en AISI 304

Joints en EPDM

OPTIONS

Vanne avec actionneur pneumatique

Vanne à bille

Capteur de niveau

Joints en d'autres matériaux

Double fermeture mécanique

Pompe centrifuge d'alimentation

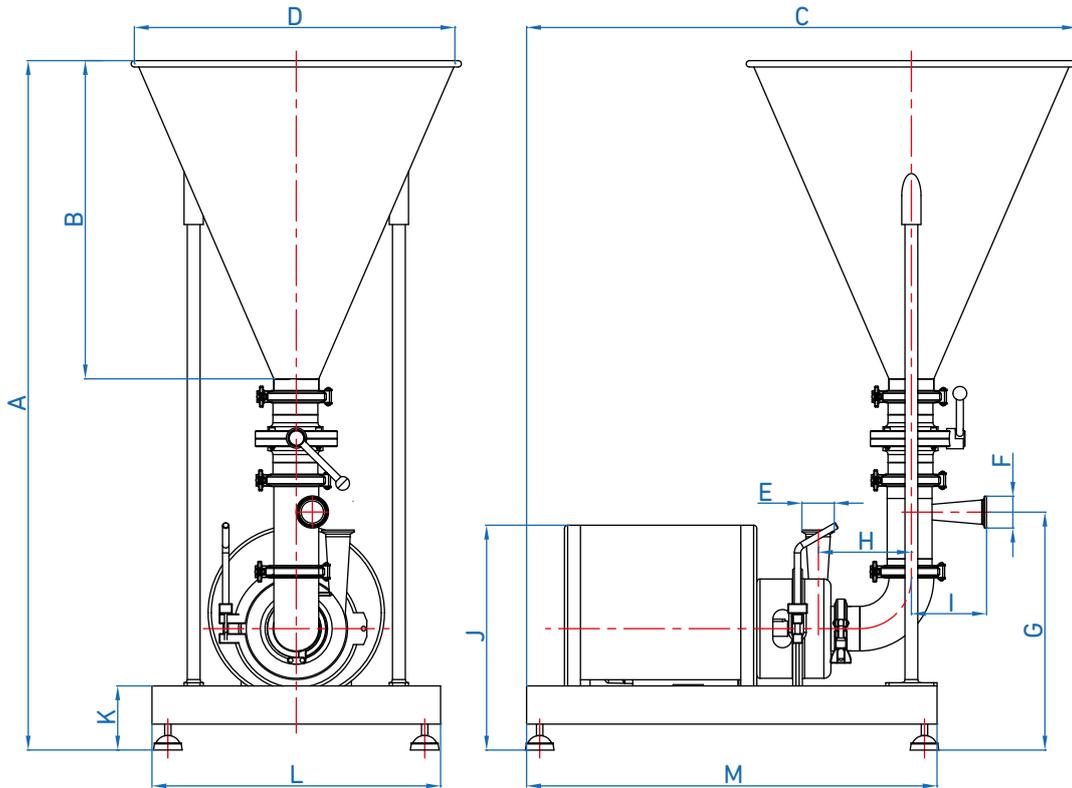
Pompe positive d'alimentation

Vibreurs

Armoire de commande

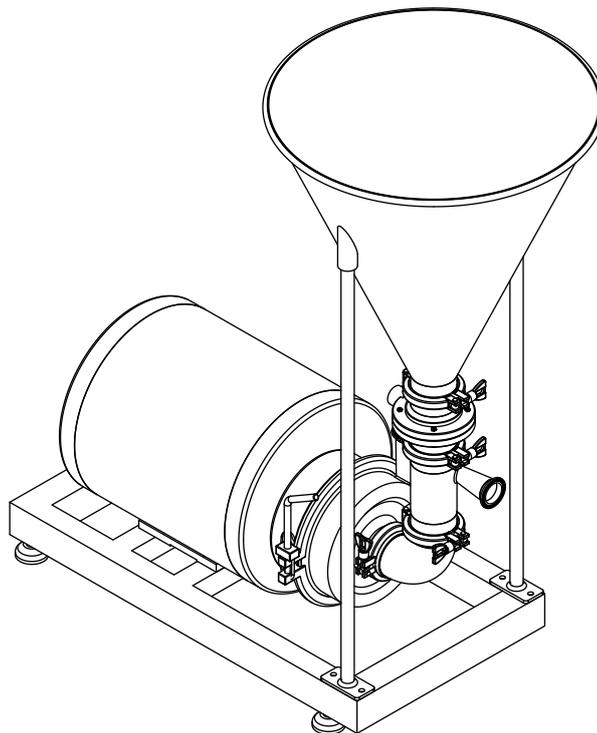
Socle, chariot

DIMENSIONS DU MODÈLE EMTB H

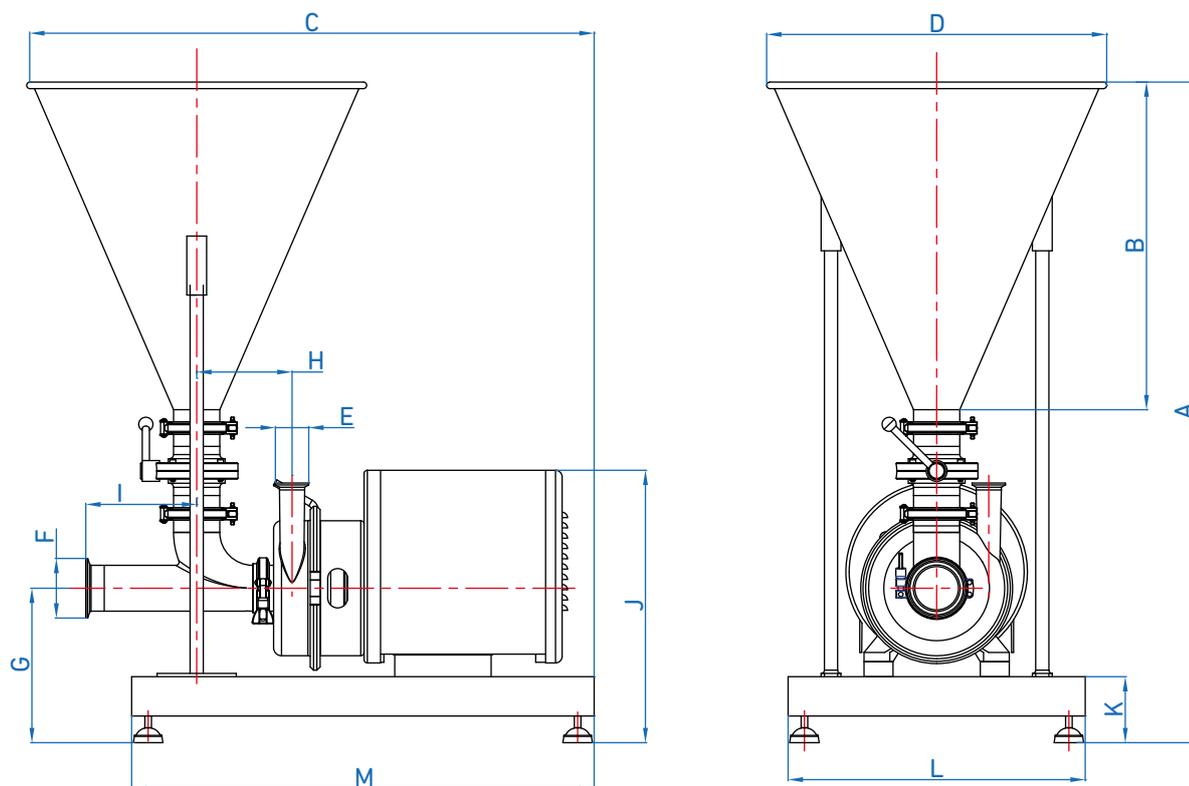


DIMENSIONS GÉNÉRALES

MODÈLE	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	DN40	417	145	120	410	110	400	640
EMTB 7.5-3000	7.5	1328	500	1158	700	DN65	DN50	636	124	120	575	160	500	1000

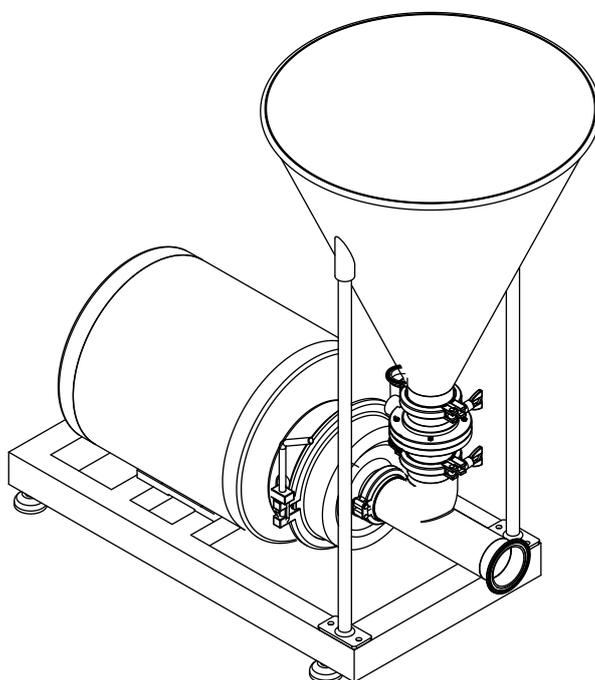


DIMENSIONS DU MODÈLE EMTB Y

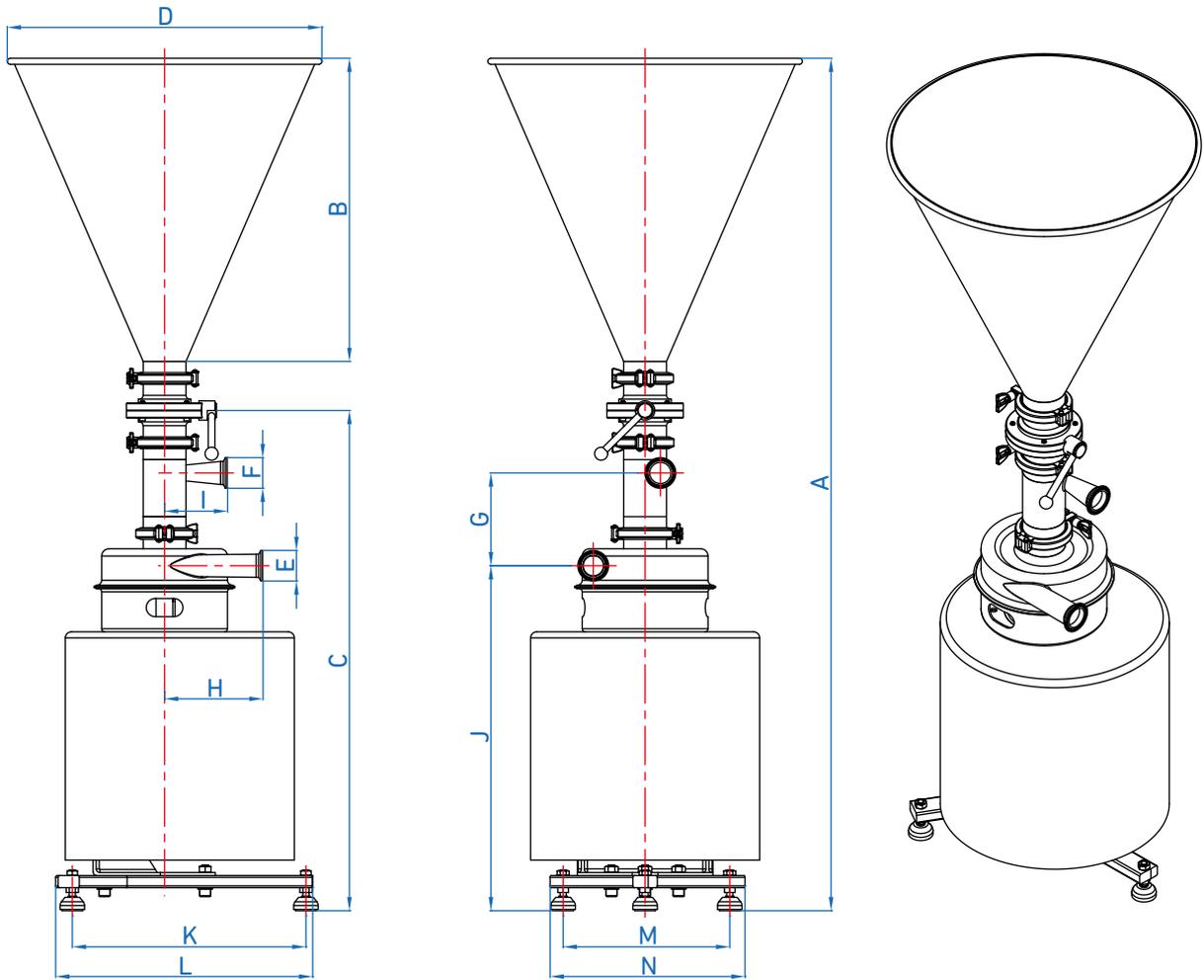


DIMENSIONS GÉNÉRALES

MODÈLE	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	DN50	DN40	395	145	120	350	110	400	640
EMTB Y 4-3000	4	1000	500	955	500	DN65	DN50	417	145	120	410	110	400	640
EMTB Y 7.5-3000	7.5	1050	500	1160	700	DN80	DN65	636	270	170	575	160	500	1000



DIMENSIONS DU MODÈLE EMTB V



DIMENSIONS GÉNÉRALES

MODÈLE	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	795.5	500	DN50	DN40	138	145	120	521	380	420	273	320
EMTB V 4-3000	4	1430.5	500	836	500	DN50	DN40	141	179.5	120	579	380	420	273	320

EMTE

Solide-liquide émulsionneurs



Les émulsionneurs liquides solides EMTE / avec sa conception optimisée de la rue et la tête et avec le 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 à travers de l'alimentation, qui donne lieu à l'effet Venturi et qui facilite l'aspiration de la poudre. La mélange accède par la partie centrale de la roue et une fois à l'intérieur il est dispersé à travers les orifices du diffuseur, ce qui produit un broyage puissante et une forte dispersion qui permet d'obtenir un résultat totalement homogène. De cette façon optimise le procès de 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 pour l'apparition des 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.

MODELS

- EMTE 4 - 3000**
- EMTE 7.5 - 3000**
- EMTE 15 - 3000**
- EMTE 18.5 - 3000**

CARACTÉRISTIQUES

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

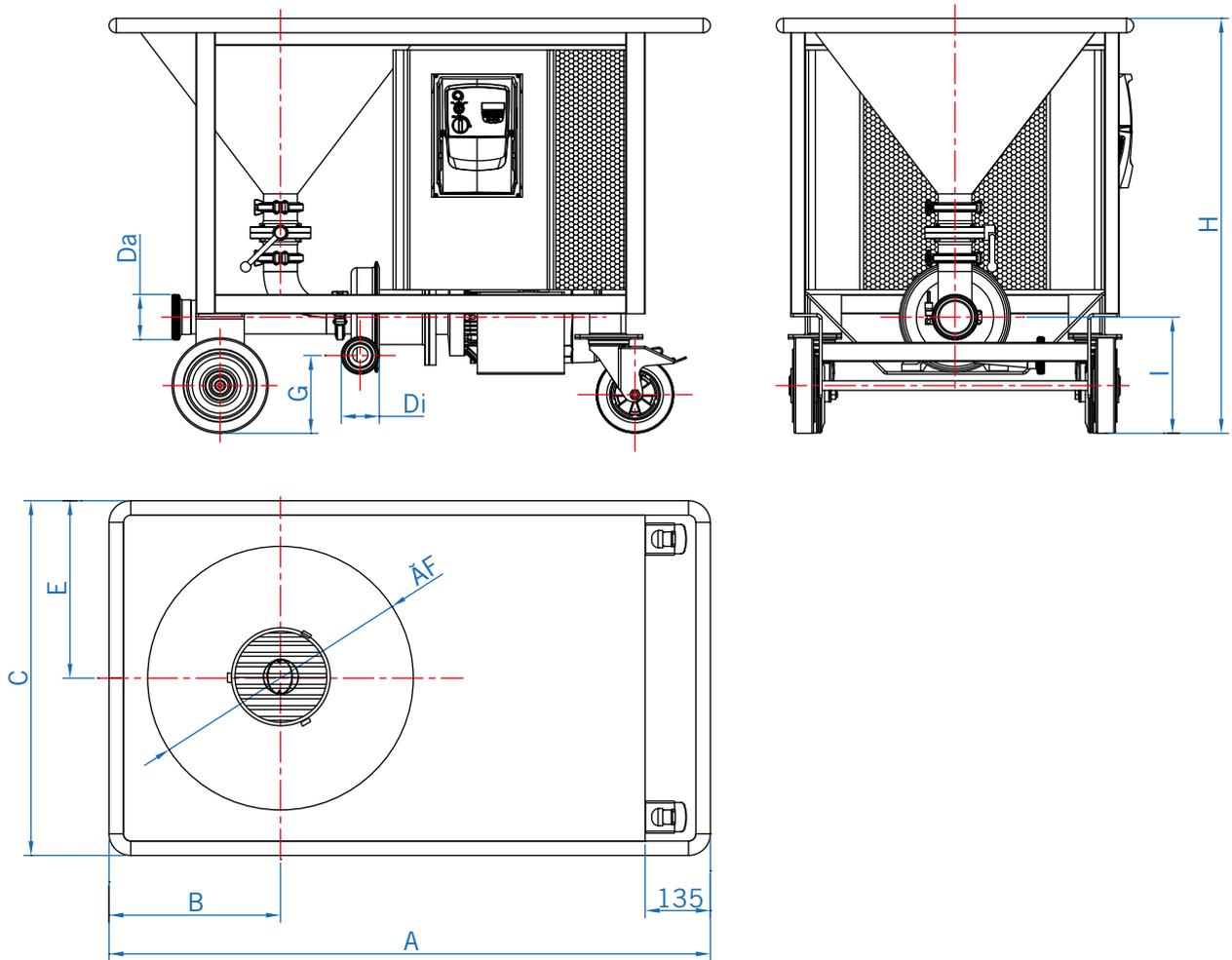
MATERIAUX

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

OPTIONS

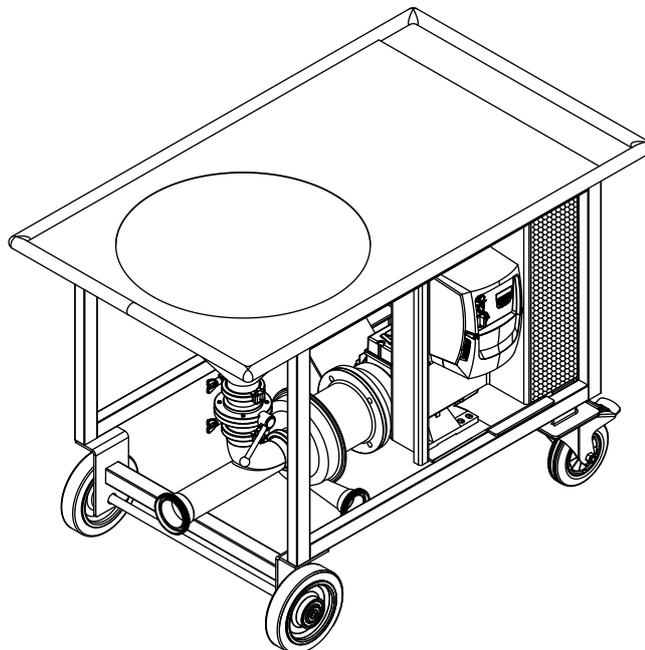
- Vanne avec vérin pneumatique ou électrique.
- Vanne boule de bola, guillotine, etc.
- Variateur de fréquence
- Capteur de présence de solides
- Capteur de présence de liquides.
- Corps multi-dents
- Joins autres matériaux: Viton, Silicone, PTFE encapsulé,...
- Pompe centrifuge d'alimentation
- Pompe 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.

DIMENSIONS DU MODEL EMTE



DIMENSIONS GÉNÉRALES

MODEL	Puissance (kW)	A	B	C	Da	Di	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 ÉLÉVATEURS



AUTOMATIC

Système de levage automatique avec basculeur

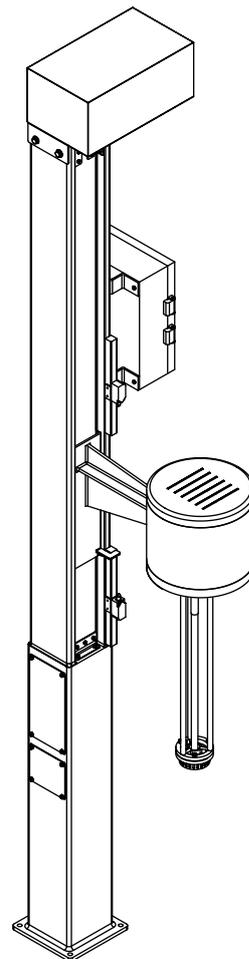
INOXMIM développe des systèmes personnalisés de levage et de brassage mobiles afin d'obtenir un haut degré d'homogénéisation dans tous les niveaux du réservoir avec un volume moyen ou important. Ces systèmes de levage réduisent la puissance et le nombre de propulseurs nécessaires grâce à l'optimisation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

Le système élévateur facilite le brassage 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, armoire de commande, moteur électrique ou pneumatique, recouvrement, etc.

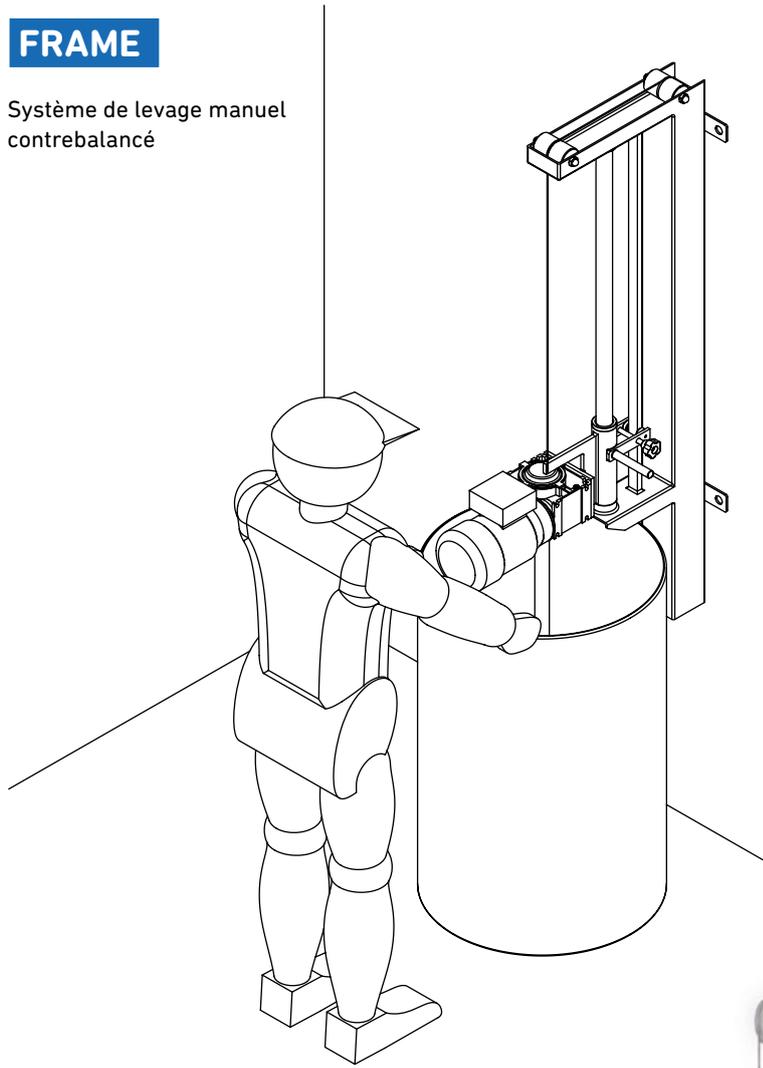


Système sanitaire automatique



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

INOXMIM

C/ Rubió i Ors, 29 - 17834 PORQUERES (Girona) ESPAGNE

Tél: +34 972 58 20 40 - Fax: +34 972 57 47 93

inoxmim@inoxmim.com

LES SOCIETES DU GROUPE:

**flow
mim**
Engineering Services
for Fluids Handling
ESPAGNE

IMP
mecnitzats, sl
ESPAGNE

INOXMIM SPA
CHILE

INOXMIM
ITALIE