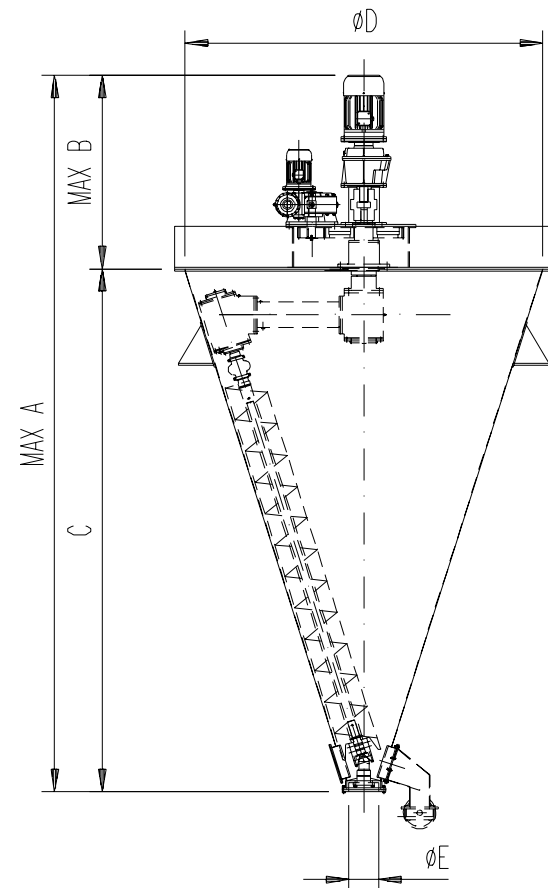


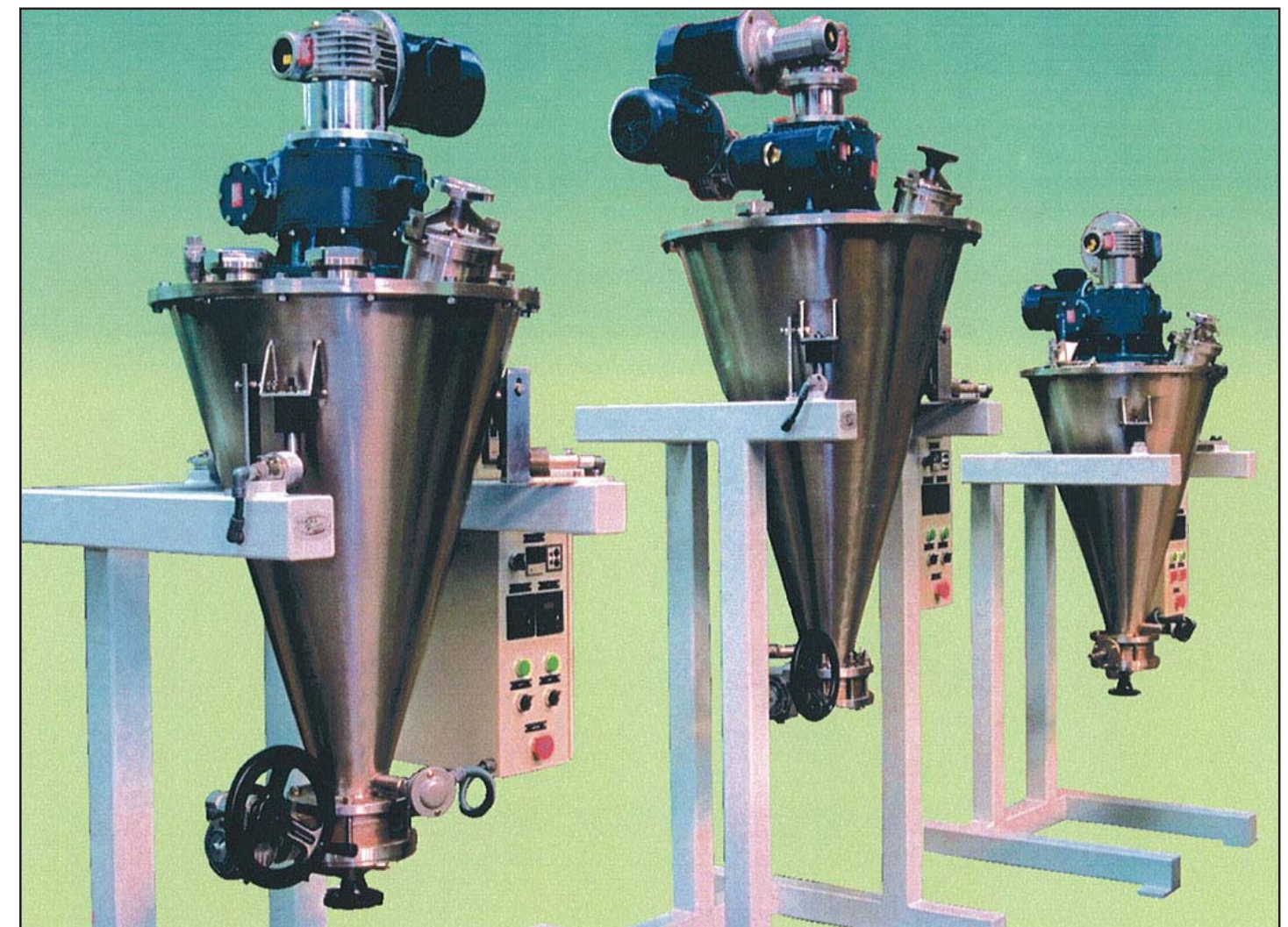
DATOS TÉCNICOS Y MEDIDAS GENERALES



	LTS. UTILES	A	B	C	ØD	ØE
C-50	69	2.345	1.145	1.200	830	100
C-100	159	2.675	1.175	1.500	1.020	100
C-500	430	3.245	1.345	1.900	1.320	150
C-1.000	700	3.860	1.390	2.470	1.770	260
C-1.500	1.300	4.345	1.425	2.920	2.050	260
C-2.000	1.955	4.700	1.430	3.270	2.300	260
C-3.000	2.875	5.100	1.430	3.670	2.500	260
C-4.000	4.160	5.500	1.430	4.070	2.750	260

	LTS. UTILES	A	B	C	ØD	ØE
C-5.000	4.955	5.690	1.430	4.260	2.910	260
C-6.000	6.060	5.930	1.430	4.500	3.075	300
C-7.000	7.270	6.130	1.430	4.700	3.200	300
C-8.000	8.350	6.415	1.515	4.900	3.330	300
C-9.000	9.230	6.565	1.515	5.050	3.420	300
C-10.000	11.245	6.885	1.515	5.370	3.600	300
C-12.000	12.950	7.065	1.515	5.550	3.740	350
C-15.000	14.755	7.520	1.555	5.965	4.000	350
C-20.000	21.280	8.155	1.555	6.600	4.450	350

Mezclador de cono y tornillo sinfín "CON-Y-MIX"



Sistema de mezcla para sólido-sólido y sólido-líquido de gran eficacia y productividad con bajo consumo energético.

El "CON-Y-MIX" realiza mezclas con mayor velocidad y exactitud que los silos mezcladores con tornillo sinfín central, porque además de las ventajas de movimiento de elevación del producto que realizan estos silos se une el desplazamiento lateral del producto hacia el centro del mezclador creando unas corrientes de transporte que aseguran que todo el material entra dentro del campo de acción del tornillo sinfín mezclador en el mínimo tiempo posible.

Dispone de un cuerpo mezclador en forma de cono invertido con un tornillo sinfín mezclador que simultáneamente gira sobre si mismo y se desplaza con un movimiento circular paralelo a la bisectriz del cono.



Lleal s.a.

C/ Mollet, 53 Pol.Ind.Palou Nord
08400 Granollers

Telf. (34) 902.37.40.00 - Fax (34) 902.37.50.00

<http://www.lleal.com>

E-mail: lleal@lleal.com

CARACTERÍSTICAS

Los mezcladores "CON-Y-MIX" se fabrican bajo demanda en una gama de modelo con capacidades útiles de 50 hasta 20.000 litros.

Según aplicación se construyen en acero al carbono o acero inoxidable tipo AISI-304 o AISI-316, y en casos especiales con aceros resistentes a la abrasión.

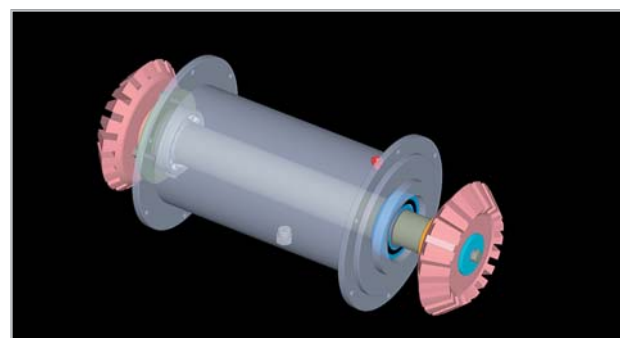
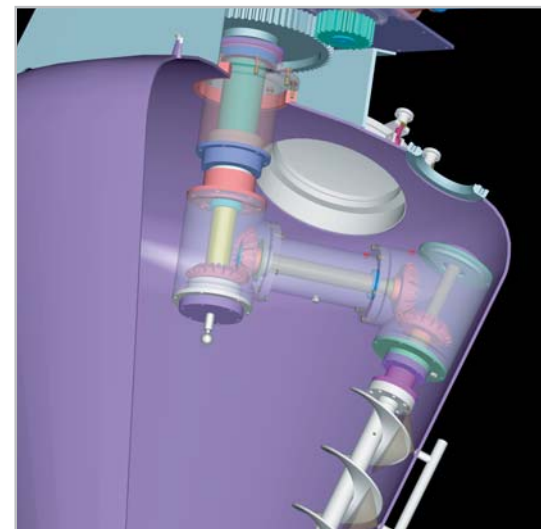
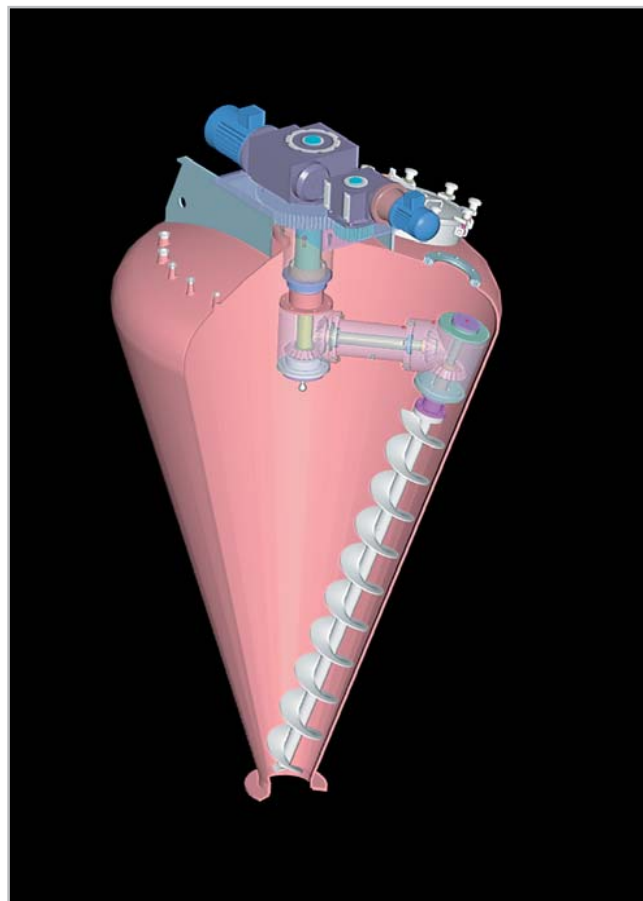
Posibilidad de incorporar, doble cámara para la calefacción o refrigeración del producto, preparación para trabajar al vacío o a presión con gases inertes, sistema de inyección de líquidos y sistema intensificador de mezcla con turbinas desterronadoras de grumos.

La descarga se realiza por boca situada en el vértice del cono o por compuerta lateral para los modelos grandes. Bajo demanda puede incluir una segunda compuerta lateral.

Los mezcladores "CON-Y-MIX" incorporan según demanda, válvulas tipo mariposa, globo, compuerta articulada por cremallera, con actuadores manuales o neumáticos.

El accionamiento del husillo mezclador se realiza por medio de dos grupos motrices instalados en la tapa superior que actúan sobre un mecanismo de engranajes que permite girar al husillo sobre si mismo, mientras el brazo porta husillo se mueve de forma circular por la periferia interna del cono mezclador.

DETALLE DE LA TRANSMISIÓN



Según producto o zona de instalación, los motores pueden ser suministrados con distintos grados de protección eléctrica.

Acabados y materiales de primera calidad en todos sus elementos, suministramos ejecuciones especiales para la Industria Farmacéutica, Alimentaria y Química.

VENTAJAS

* El mezclador "CON-Y-MIX" resulta eficaz en su trabajo con un tratamiento suave de la mezcla, no produce separaciones como sucede en otros mezcladores, por la resistencia del aire o por diferencias de pesos específicos entre los distintos componentes.

* "CON-Y-MIX" es un mezclador de precisión ya que es capaz de dispersar componentes minoritarios en proporciones de una parte a doce mil partes.

* "CON-Y-MIX" no destruye los granulados, evitando la formación de finos no deseados.

* "CON-Y-MIX" genera muy poco calor en su proceso de mezcla ya que la fricción entre partículas es mínima.

* "CON-Y-MIX" es un mezclador polivalente que permite la mezcla de sólidos en polvo o granulados, posibilidad de incorporar pequeñas dosis de líquidos y en caso especiales permite la preparación de pastas, con viscosidad media o pequeña.

* "CON-Y-MIX" ahorra energía ya que para su funcionamiento requiere grupos motrices de pequeña potencia.



APLICACIONES

Presentamos una relación resumida de productos que se están mezclando a plena satisfacción con los mezcladores "CON-Y-MIX".

Harina de confitería, preparado para elaborar cremas, dextrinas, enzimas, harina de pescado, café, gelatina, cacao, leche en polvo, chocolate, flan y puddings en polvo, papillas infantiles, féculas, semillas, pigmentos, colorantes, fibra de vidrio, plásticos en polvo o granulados, carbón de electrodos, pesticidas, herbicidas, siliconas, plastisoles, pastas de goma, polimerizados, abonos artificiales, productos farmacéuticos, cosméticos, pastas de jabón, etc...

ASISTENCIA

Disponemos en nuestro laboratorio de Investigación y Desarrollo de un equipo piloto en el que podemos probar su eficacia con su producto en particular.

Asimismo puede exponer sus problemas de mezclado y nuestro Departamento Técnico Comercial estudiará la mejor manera de resolverlo, poniendo a su disposición nuestra experiencia de muchos años.