

MESCOLATORE **TP MIX**

TP MIX MIXER



PER MATERIALI IN POLVERE,
PELLETTIZZATI, GRANULARI

- Miscela perfettamente omogenea, indipendentemente da forma, densità e granulometria dei componenti
- Breve tempo di miscela (in genere meno di 60")
- Azione di miscela delicata, non danneggia materiali fragili
- Elevata possibilità di aggiungere liquidi
- Basso costo di esercizio
- Elevata produttività

FOR POWDERED, PELLETIZED AND
GRANULAR MATERIALS

- *Perfectly homogeneous mixture, independently from shape, density and granulometry of components*
- *Short mixing time (lower than 60")*
- *Gentle mixing that doesn't break fragile materials*
- *High capacity for liquid addition*
- *Low running costs*
- *High productivity*

MESCOLATORE TP MIX

CAMPI DI IMPIEGO:

- Industria alimentare
- Industria chimica
- Industria mineraria
- Industria delle polveri metalliche
- Mangimifici
- Preparazione di mangimi per pesci
- Industria delle materie plastiche
- Industria ceramica
- Intonaci premiscelati a secco per edilizia
- Collanti per piastrelle

MAIN APPLICATION AREAS:

- Food industry
- Chemical industry
- Mining industry
- Metallurgical industry
- Meat preparation industry
- Animal feed industry
- Fishfood industry
- Plastics industry

Barra Gruppo grassatura a freddo di mangimi cubettati
Fat addition on cold feed pellets



IL MESCOLATORE TP MIX, OPPORTUNAMENTE IMPIEGATO CON IDONEI ACCESSORI, PERMETTE DI:

- aggiungere e disperdere ingredienti solidi o liquidi in piccole percentuali, dell'ordine delle p.p.m.
- aggiungere grassi solidi o liquidi
- aggiungere liquidi con elevata viscosità
- rivestire materiali pellettizzati o in grani
- creare agglomerati
- aggiungere componenti fibrosi
- raffreddare

IN THE TP MIX MIXER YOU CAN:

- Add small amounts of powder (ppm)
- Add small amounts of liquid (ppm)
- Add solid fat (shortening) or liquid fat
- Add liquid with high viscosity
- Coat particles or pellets
- Agglomerate
- Add fibres

DEFINIZIONE DI MISCELA:

È il processo che disperde i componenti da miscelare in modo che ogni piccolo volume di prodotto miscelato contenga tutti i componenti nella proporzione stabilita.

DEFINITION OF MIXING:

The process whereby the mixture components are interdispersed so that all small volumes of predetermined size have the same proportions as the total predetermined limits.

Barra rompigrumi (opzionale): per la rottura di grumi friabili, utile soprattutto in caso di aggiunta di liquidi, disponibile nella versione a semplice o a doppio aspo

Lump Breaker (optional): for friable lumps breakage, specially when adding liquids various design available

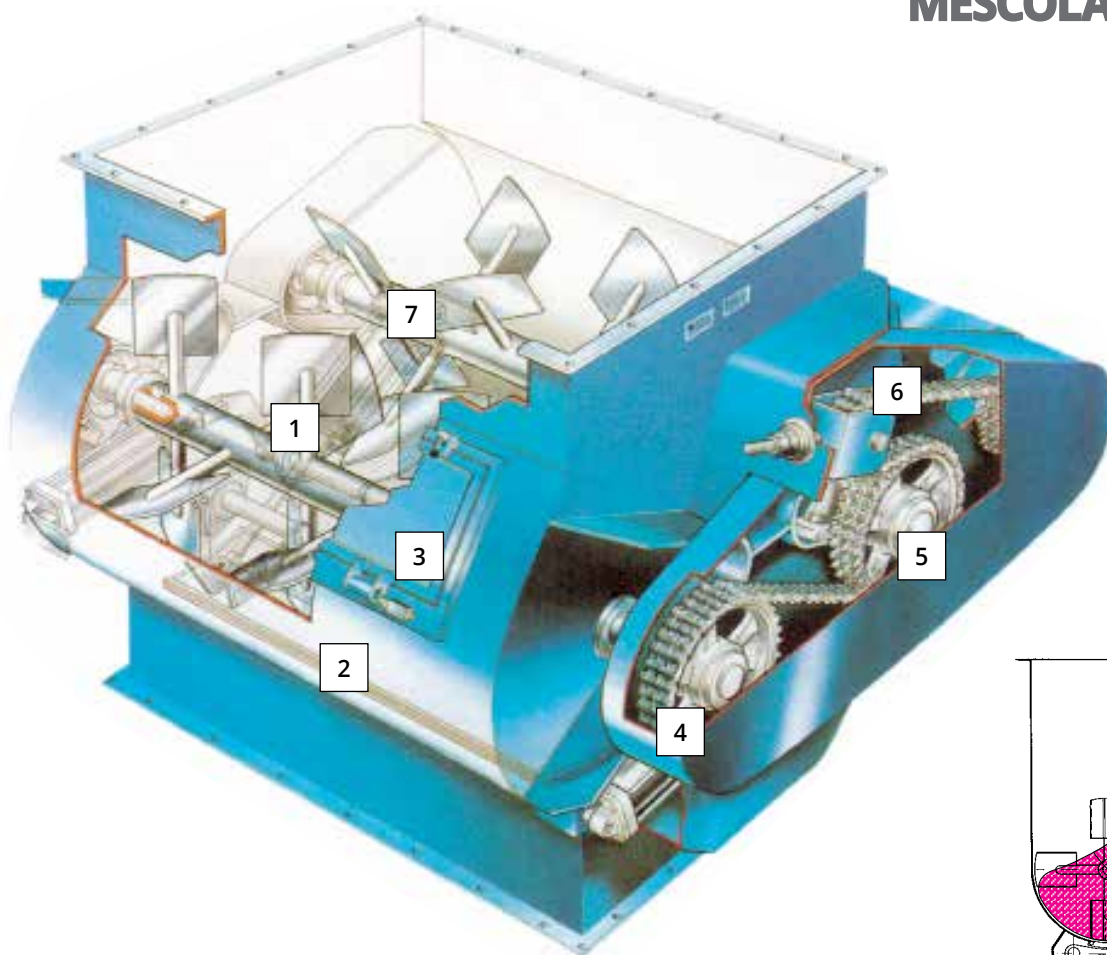
VERSATILE NELL'AGGIUNTA DI LIQUIDI

Il mescolatore TP mix permette di aggiungere liquidi in percentuali maggiori di quanto usualmente si ritiene possibile. Il movimento delle pale espone efficacemente tutte le particelle al getto di liquido, ottenendone l'uniforme dispersione. È possibile aggiungere piccole o grandi quantità di liquidi, con alte o basse viscosità a prodotti in polvere, granulati o pellettizzati.

VERSATILE FOR LIQUID ADDITION

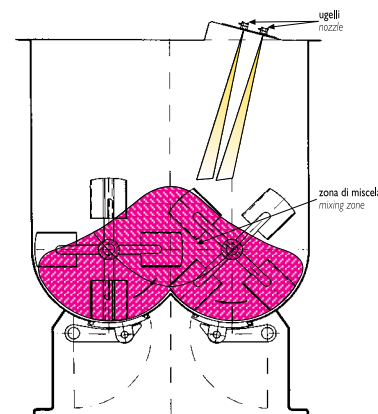
The TP mix MIXER allows to add liquids at much higher rates than normally possible. The paddles movement efficiently expose all the particles to the liquid jet, obtaining thus a uniform dispersion. It is possible to add small or large amounts of liquid, with high or low viscosity to powders, granules or pellets.

MESCOLATORE TP MIX



La miscela avviene in modo ottimale in condizioni di assenza di peso: è questo il segreto del Mescolatore TPmix!

Optimal mixing takes place in weightless condition: Therefore choose the TPmix Mixer!



Immissione di liquidi nel Mescolatore TPmix / Liquid addition on TPmix Mixer

CARATTERISTICHE STRUTTURALI

1. La zona "in assenza di peso" che si crea nella parte centrale del mescolatore:
 - permette il libero movimento delle particelle, con basso attrito
 - determina un'azione di miscela efficace senza sollecitazioni meccaniche violente
 - evita la segregazione di particelle con differente densità e granulometria
2. Ampie porte di scarico sul fondo permettono un rapido scarico senza segregazione
3. Ampie porte laterali per l'ispezione e la pulizia;
4. Costruzione semplice e robusta, con componenti meccanici standard
5. Bassa velocità di rotazione delle pale:
 - azione di miscela delicata, adatta per materiali fragili
 - minima usura
6. Basso consumo di energia per un ridotto costo di esercizio
7. Capacità utile del mescolatore
 - La capacità utile nominale è il volume fino alla copertura degli alberi del mescolatore.
 - Il grado di riempimento può variare dal 40% al 140% della capacità utile nominale.

STRUCTURAL FEATURES

1. Weightless zone ensures:
 - free particle movement
 - low friction
 - gentle mixing
 - no segregation in the mixture
2. Large bottom doors ensure fast emptying without segregation
3. Large cleaning and inspection doors
4. Simple and strong construction with standard components
5. Low rotation speed ensures:
 - gentle mixing
 - minimal wear and tear
6. Low energy consumption guarantees low running costs
7. Mixing volume:
 - The net mixing volume is the volume up to the upper surface of the rotor shafts.
 - The filling level can vary from 40% up to 140% of mixer capacity.

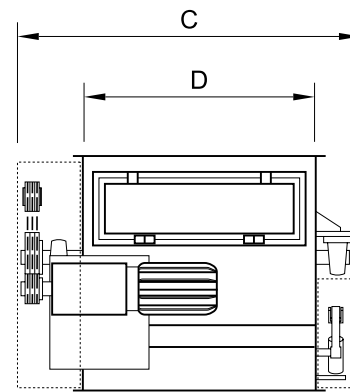
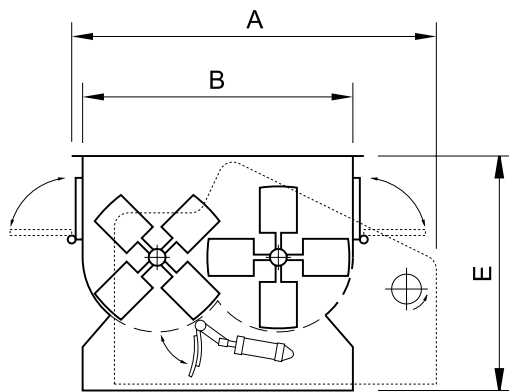
MESCOLATORE TP MIX

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Costruzione standard in lamiera d'acciaio al carbonio.
- A richiesta costruzione totale o parziale in acciaio inossidabile o in alluminio.
- Costruzioni speciali per materiali abrasivi con piastre di protezione ricambiabili per la vasca e per le pale.
- Esecuzione saldata. Le pareti di testa della vasca possono essere in esecuzione flangiata.
- Cuscinetti esterni alla camera di miscela.
- Tenute con premistoppa o, a richiesta, con lavaggio ad aria.
- Comando con motoriduttore di velocità e trasmissione a catena.

BUILDING CHARACTERISTICS

- Standard construction in carbon steel.
- On demand, total or partial construction in stainless steel or aluminium.
- Special construction for abrasive materials with interchangeable protection plates for casing and paddles.
- Welded execution. The head walls of the casing may be flanged.
- Bearings external to the mixing chamber.
- Sealings with stuffing box or, on demand, with air washing.
- Drive with gear motor and chain transmission.



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Tipo	U.M.	F-20	F-60	F-120	F-200	F-350	F-500	F-1000	F-1500	F-2000	F-2500	F-3600	F-5000
Capacità nominale Rated Capacity	ℓ	20	60	120	200	350	500	1000	1500	2000	2500	3600	5000
Potenza installata Installed power	kW	1 (0,75)	3 (2,2)	5,5 (3,7)	7,5 (5,5)	7,5 (5,5)	10 (7,5)	20 (15)	30 (22)	40 (30)	40 (30)	50 (37)	60 (45)
Dimensioni / Dimensions													
• A	mm	720	980	1250	1450	1700	1800	2250	2670	2930	2500	2900	3200
• B	mm	510	750	930	1100	1250	1450	900	1000	1500	1370	1880	2000
• C	mm	780	900	1250	1600	1560	1850	1950	2250	2700	3350	3600	4100
• D	mm	400	570	720	850	1000	1160	1450	1650	1870	1980	2300	2500
• E	mm	400	700	1150	950	1100	1200	1570	1700	1940	2180	2400	2600

A richiesta possono essere costruiti mescolatori con capacità utile di 5000 e 8000 litri. Il mescolatore può essere fornito come macchina singola, oppure, a richiesta, completo degli accessori per il dosaggio dei componenti, apparecchi di carico e scarico, depolverazione, ecc. / On demand, we can build mixers with a useful capacity of 5000 and 8000 litres. The mixer may be supplied like a single machine, or, on demand, provided with its accessories for components dosing, charge and discharge equipment, dedusting, etc.

CIMMA
MORANDOTTI

**CONSTRUZIONE IMPIANTI
E MACCHINE PER
MACINAZIONE ED AFFINI**

La nostra produzione include

Frantoi a rulli e cilindraie
Mulini a impatto
Mulini a martelli
Mulini a urto
Mulini pendolari
Mulini vibranti

Mulini autoventilanti
Separatori a vento
Microseparatori
Mescolatori
Essiccatori rotativi

Cimma production includes

Roll crushers
Impact crushers
Hammer Mills
Impact Mills
Ring-Roller Mills
Vibro Mills

Air classified Mills
Air classifiers
Micro-separators
Mixers
Rotary dryers

CIMMA Morandotti S.p.A. - Stabilimento e Uffici Commerciali / Factory and Commercial Department
Via Quagliano, 14/16 - 27100 Pavia - Italy | Tel: +39 0382.422012 | cimma@cimma.it | www.cimma.it