



Mélangeurs dynamiques

Mélangeurs dynamiques KMF industriel & alimentaire



Bran+Luebbe

Mélangeurs dynamiques pour les applications les plus exigeantes

Les mélangeurs KMF sont utilisés pour la production en continu d'une émulsion stable de deux liquides non miscibles ou lorsque des particules incorporées sous forme de suspensions doivent être désagglomérées et dispersées dans une phase visqueuse.

Conception et construction

Le mélangeur dynamique est constitué d'un système à plusieurs étages de disques rotors et de plateaux stators, disposés de façon axiale. Les disques rotors sont munis de lamelles pour les applications de fluides peu visqueux et de doigts pour les liquides très visqueux.

A l'intérieur du mélangeur PENTAX, les changements rapides de vitesse de fluide provoquent d'intenses phases d'accélération et de décélération. L'effet de cisaillement important résultant, génère une dispersion et une émulsion efficace.

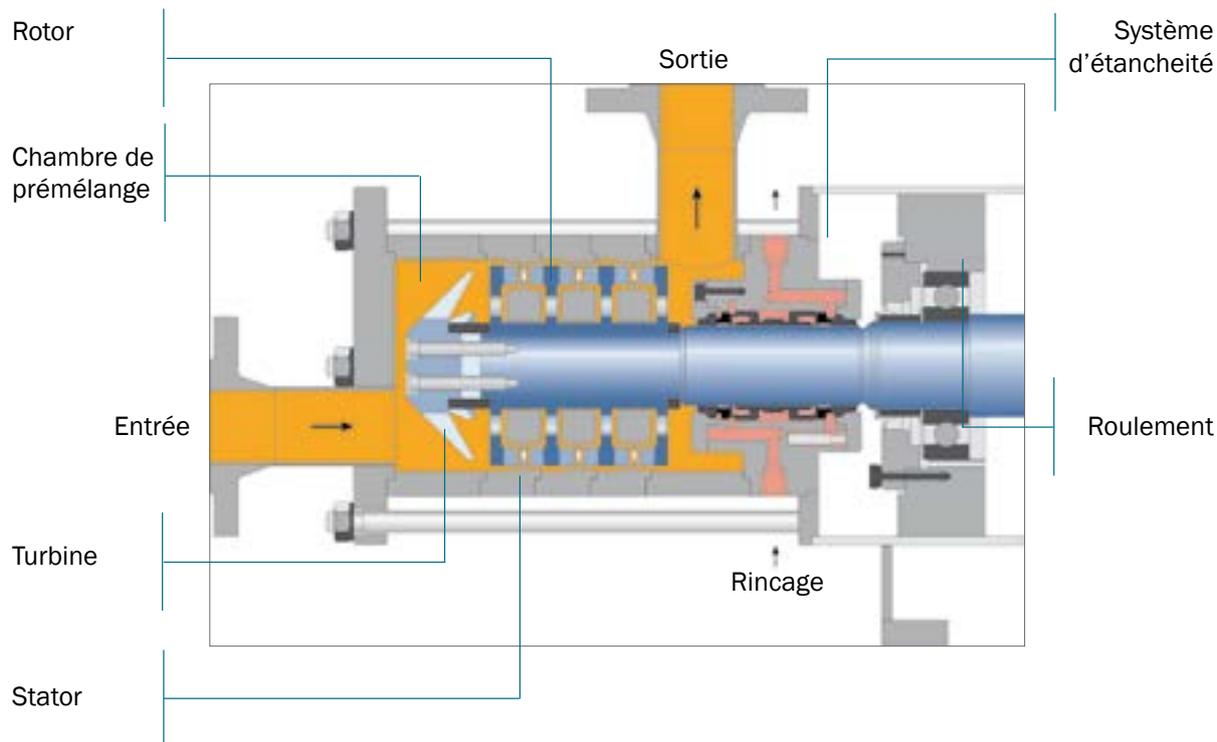
Avantages

- Taille des orifices de passage extrêmement faible
- Faible encombrement
- Effet de cisaillement très important
- Déroulement rapide des réactions lors d'une neutralisation
- Très bon échanges lors des réactions gazeuses



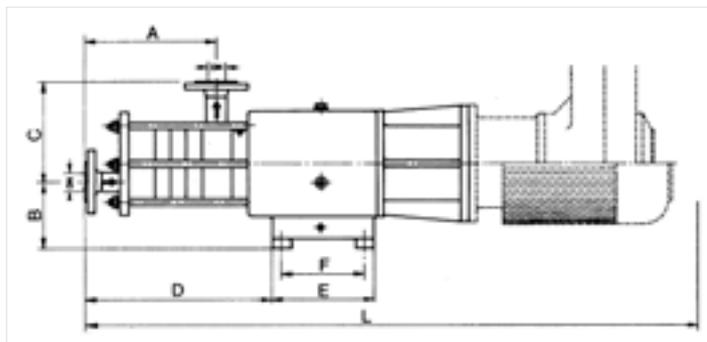
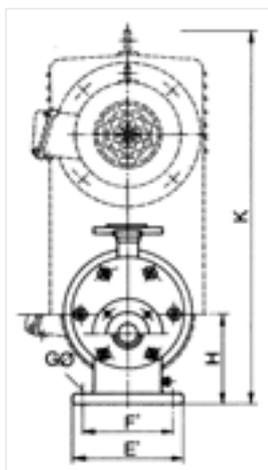
Mélangeurs dynamiques

KMF avec garniture mécanique double :



Mélangeur KMF industriel: raccords et dimensions

Type	Connexion DN	Débit (l/h)	Dimensions approximatives (mm)									
			A	B	C	D	ExE'	FxF'	G	H	K	L
KMF 8	25	40 - 800	230	92	128	298	190 x 180	165 x 155	13	110	600	1 015
KMF 15	40	150 - 3 000	303	116	166	383	200 x 240	170 x 210	14	142	630	1 235
KMF 30	50	400 - 6 000	334	170	255	477	260 x 265	210 x 215	19	215	900	1 600
KMF 70	80	900 - 12 000	389	172	303	488	470 x 380	420 x 330	19	245	-	1 700
KMF 120	100	1 500 - 18 000	445	165	310	657	500 x 400	440 x 350	24	260	-	2 100
KMF 250	100	2 500 - 30 000	470	210	385	593	410 x 450	350 x 400	24	315	-	2 400
KMF 300	150	4 000 - 50 000	400	333	437	707	750 x 610	684 x 560	24	333	-	2 500





Echangeurs de chaleur à plaques

Applications



Chimie et plastique

- Dispersion de durcisseur, d'accélérateurs et de colorants dans des résines
- Dilution en continu de solution PVA
- Production d'émulsions de bitumes anioniques et cationiques
- Fabrication d'émulsions de paraffine et de cire
- Dispersion d'agents propulseurs dans les mousses

Cosmétiques / détergents

- Fabrication en continu de crèmes et émulsions
- Neutralisation alcaline des graisses et acides sulfoniques
- Dilution d'alkyl sulfonates
- Élimination des anomalies de viscosité lors de la dilution d'alkyléthersulfate
- Fabrication en continu de shampoings et détergents

Fibres et textiles

- Coloration et dépolissage de masses à filer synthétiques ou semi-synthétiques
- Homogénéisation de viscose
- Production d'émulsions lubrifiantes
- Gélatinisation en continu d'amidon

Mélangeur KMF alimentaire

Applications

- Fabrication en continu de mayonnaise
- Production de boissons au lait de soja
- Dispersion d'acide citrique dans l'huile végétale
- Dispersion d'additifs dans cacao ou chocolat
- Préparation sucre/blanc d'œuf
- Fabrication en continu de crèmes et émulsions, etc.



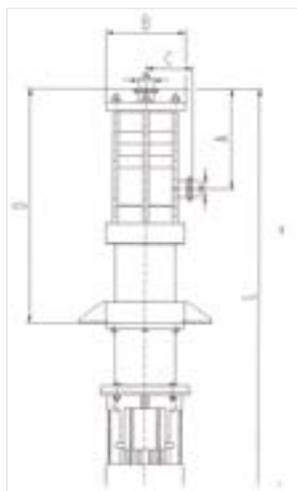
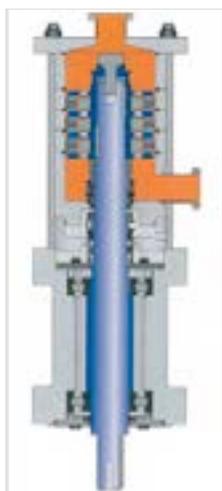


Mélangeurs dynamiques

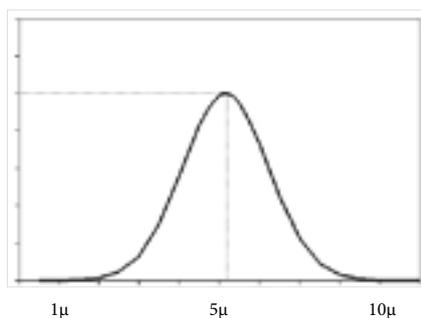
Type	Connexion	Dimensions approximatives (mm)				
		DN	A	B	C	D
SMD 15	40	286	170	137	644	1235
SMD 30	50	343	267	157	803	1618
SMD 70	80	419	338	222	936	1781
SMD 120	100	470	380	212,5	1070	1985

Avantages

- Certificat EHEDG
- Parties internes Ra 0.8 microns
- Exécution verticale pour démontage/remontage aisé et rapide
- Garnitures mécaniques hygiéniques
- Exécution verticale pour vidange totale
- Pas de volume mort
- Niveau de bruit réduit
- Joint ORing, EPDM



Répartition des particules :



"fluidity.nonstop" représente notre engagement en faveur d'un niveau inégalé de service, de qualité produit, de performances et de compétences. Nous sommes le premier spécialiste européen du transfert de « liquides difficiles », et nous mettons tout en oeuvre pour maintenir cette position.



Siège Social - 87, rue des Poiriers
Parc Sainte Apolline - 78370 Plaisir
Tél.: + 33 (0)1 30 68 41 41 - Fax: + 33 (0)1 30 68 41 00

Site de Tours - 3, rue René Cassin - 37390 Notre Dame d'Oé
Tél.: + 33 (0)2 47 458 458 - Fax: + 33 (0)2 47 45 14 34
info@axflow.fr - www.axflow.fr

