

IBC-Mischer

Für den Einsatz an Intermediate-Bulk-Containers (IBCs)

Euromixers einzigartige Reihe von IBC-Mischern ist für den Einsatz an branchenüblichen Schüttgutbehältern (Intermediate Bulk Containers, IBC), mit 150 mm-Schraubverschluss ausgelegt. Der E-400 Klapppropeller passt durch einen serienmäßigen 150 mm-Schraubverschluss, so dass der Inhalt des IBC, der sich bei Transport oder Lagerung abgesetzt hat, schnell aufgerührt werden kann.

“Wird der IBC als Rührbehälter verwendet wird, können die Qualität des Produktes konstant gehalten und erhebliche Kosteneinsparungen erzielt werden, da der Aufwand für das Umfüllen und Reinigen gesenkt wird.“

Einsatzbereiche

In vielen Industrien werden Produkte verarbeitet, die in IBCs oder Tote-Behältern geliefert werden und vor Gebrauch durchgerührt werden müssen, um eine optimale Leistung und konstante Qualität zu erzielen. Zu den Einsatzbereichen gehören:

- Chemieindustrie
- Gülle/Schlämme
- Lebensmittel und Getränke
- Chemikalien zur Wasseraufbereitung
- Farbstoffe und Pigmente
- Farben und Lacke
- Kosmetikindustrie
- Flockungsmittel



Technische Spezifikation

Elektrische Mischer werden mit DOL-Starter, Sicherheitsschalter, Geräteschalter und fertig verkabelt und einsatzbereit geliefert.

Mischer mit Druckluftmotoren werden mit einem Regelventil zur Regelung der Motordrehzahl geliefert und benötigen eine saubere, trockene und geölte Druckluft. Serienmäßige Elektro- und Druckluftmischer sind ausschließlich für den Betrieb in einem sicheren Innenbereich bestimmt.

Elektro- und Druckluft-Mischer in ATEX-Ausführung für den Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen sind auf Anfrage erhältlich.

Mischermontage

Der IBC-Mischer wird zwecks einfacher Handhabung auf einer leichten Edelstahlbrücke montiert, die direkt auf dem IBC-Rahmen sitzt und mit Schnellspannklemmen gesichert wird.



Elektroantrieb mit Gabelstaplerrahmen



Druckluftantrieb mit Standardrahmen

Montagebrücke - Optionen

Heben – Ringschraube oder Gabelstapler - Hebegurt und Ringschraube für den Einsatz mit einer Hebevorrichtung oder Montagebrücke mit Aufnahme zum Heben des IBC-Mischers mit Gabelstapler.

Füllen von Pulvern oder Flüssigkeiten

Montagebrücken sind erhältlich mit Trichter für das Füllen von Pulvern oder zwei 1-Zoll-BSP-Anschlüssen für das Füllen von Flüssigkeiten, mit Mischer am IBC montiert. Beide Optionen stehen an der gleichen Montagebrücke zur Verfügung.



Elektromotoren

Elektrische Antriebe für den Einsatz in einem sicheren Bereich werden fertig verkabelt, getestet und einsatzbereit geliefert. Sie beinhalten einen DOL-Starter mit Überlastungsschutz, Sicherheitsschalter und 16 A-Gerätestecker. Standardmotoren haben eine feste Drehzahl.

Option - Elektronisch stufenlos regelbare Drehzahl

Normale Betriebsspannungen und Frequenz

400 V, 3-ph., 50Hz
240 V, 1-ph., 50 Hz
110 V, 1-ph., 50 Hz

Sicherheit - Ein mit der Motorsteuerung verschalteter Sicherheitsschalter verhindert das Einschalten des Mixers, wenn dieser nicht auf dem IBC montiert ist.



Druckluftmotor

Druckluftmotoren benötigen eine saubere, trockene und geölte Druckluft und sind mit einem Regelventil zur Regelung der Motordrehzahl und einem Schalldämpfer ausgestattet. Graphen mit dem geschätzten Luftverbrauch und den Betriebsdrücken für die einzelnen Modelle finden Sie im **Datenblatt für den IBC-Mischer mit Druckluftantrieb**.

Getriebe

Standardstirnradgetriebe sind robust, leise und effizient. Sie werden werksseitig mit lebensmitteltauglichem Schmiermittel gemäß FDA Klasse H1 gefüllt und sind für die gesamte Lebensdauer versiegelt.



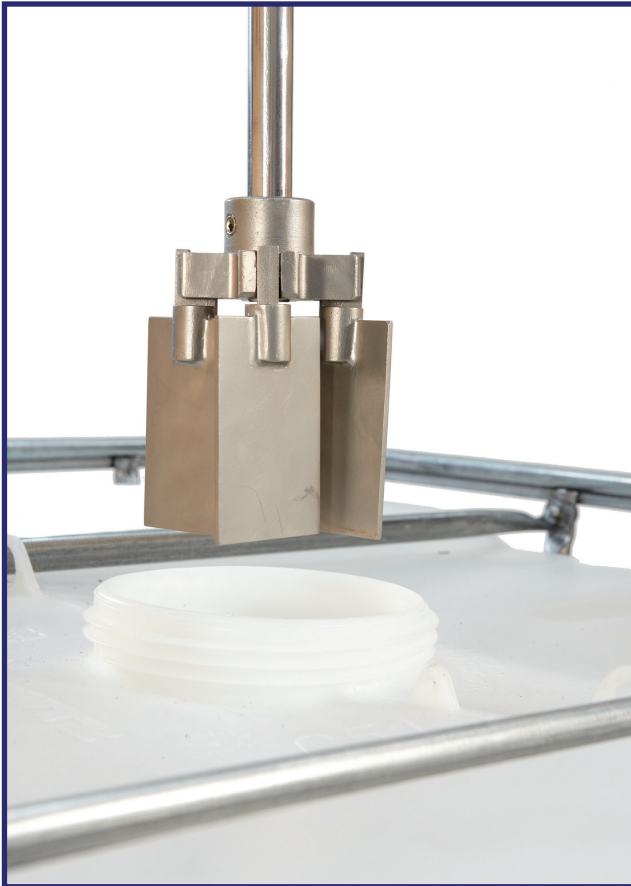
Mischtechnik

Euromixers einzigartigen E-400 Klapppropeller sind mit verschiedenen Durchmessern und Propellerkonfigurationen für die effektive Vermischung unterschiedlichster Produkte und verschiedene Prozessanforderungen erhältlich.

E-400 Doppelklapppropeller können für dickflüssiges Material eingesetzt werden. Ein Propeller mit festem Flügel kann zusätzlich nahe am Boden des IBC angebracht werden zum Mischen bei niedrigen Flüssigkeitsniveaus.

Welle und Propeller

Produktberührte Teile werden aus Edelstahl 316 gefertigt. Alternative Werkstoffe sind erhältlich für korrosive Anwendungen. HBC-Schnellläufer- (Direktantrieb) IBC-Mischer sind mit E-300 Propellern mit festen Flügeln ausgerüstet. LBC-Langsamläufer- (Getriebeantrieb) IBC-Mischer werden mit E-400-Klapppropellern geliefert.



E-400 Klapppropeller - geschlossen



E-400 Klapppropeller - Betriebsstellung

Container

Euromixers IBC-Mischer sind für den Einsatz an branchenüblichen 1000 / 800 l-Kunststoff-Intermediate-Bulk-Containern (IBC) mit Außenrahmen aus Metall und 150 mm-Schraubverschluss, auch bekannt als Tote-Behälter, konzipiert und für die meisten Containertypen geeignet, einschließlich Schütz, Ecobulk, Sotralentz, Werts, Van Leer.

Mischerauswahl

Die folgenden Tabellen dienen der allgemeinen Auswahl.

Unsere Anwendungstechniker stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen bei der Auswahl des für Ihre Anwendung geeignetsten IBC-Mischers zu helfen.

Schonendes bis mittelstarkes Rühren - 1000 I-IBC

Viskosität Cp	Mischermodell	Antrieb
1.0 100	HBC-37	Direkt
250 500 1000	LBC-37	Getriebe
2500 5000	LBC-75	Getriebe
15000	LBC-150	Getriebe

Intensives Rühren - 1000 I-IBC

Viskosität Cp	Mischermodell	Antrieb
1.0 100 250	LBC-37	Getriebe
500 1000	LBC-75	Getriebe
2500 5000	LBC-150	Getriebe

Anfragen / Bestellung

Bitte geben Sie die Rühraufgabe zusammen mit SG und Viskosität sowie eine Beschreibung des Mischproduktes an, so dass unsere Anwendungstechniker einen geeigneten IBC-Mischer und Propeller für ihre Anwendung empfehlen können. Geben Sie außerdem an, ob Sie einen Elektro- oder Druckluftantrieb wünschen und der Mischer in einen sicheren oder explosionsgefährdeten Bereichen eingesetzt wird.



Lieferant



CTech Europe GmbH

Werner-von-Siemensstraße 10
D -30974 Wennigsen
Bredenbeck

T: +49 (0)5103 70589-0
F: +49 (0)5103 70589-10
E: info@ctech-europe.de

Hersteller: Euromixers Ltd

P.O. Box 94 Marple, Stockport SK6 6WZ United Kingdom
Tel: +44 (0) 161 449 8559 Fax +44 (0) 161 426 0456

Email: sales@euromixers.co.uk Web: www.euromixers.co.uk

Trotz unserer Bemühungen um die Richtigkeit der Angaben auf diesen Seiten, behält sich Euromixers Limited, mit dem Ziel der stetigen Verbesserung unserer Produkte, das Recht vor, Spezifikationen jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Copyright Euromixers Ltd., Januar 2012.