

Bandwendel-Chargenmischer

WBR



Nahrungsmittel	Kunststoffe	Mineralien	Kosmetika	Chemie	Futtermittel
Organische Substanzen	Pharmazeutika	Baustoffe	Metalle	Umwelttechnik	

HOMOGENE, KOMPONENTEN SCHONENDE MISCHUNGEN

Mit dem WBR-Bandwendelmischer lassen sich trockene Pulver, Granulate oder kurze Fasern schonend befeuchten, agglomerieren oder granulieren. Insbesondere in der Lebensmittelindustrie eignet sich der WBR zum Mischen einer Vielzahl leicht zerbrechlicher oder temperaturempfindlicher Produkte. Während des Mischvorgangs ist die Zugabe kleiner Mengen von flüssigen Komponenten oder niedrigviskosen Pasten möglich.

Das Mischwerkzeug besteht aus einer langsam rotierenden, horizontalen Mischwelle, zusammengesetzt aus zwei ineinander geschobenen Bandspiralen mit entgegengesetzter Steigung. Das äußere Band bewegt das Material zur Mitte hin, während es das innere Band in die entgegengesetzte Richtung befördert.

Durch dieses Verfahren können hochwertige Mischungen realisiert werden, ohne die Beschaffenheit empfindlicher Materialien zu verändern.

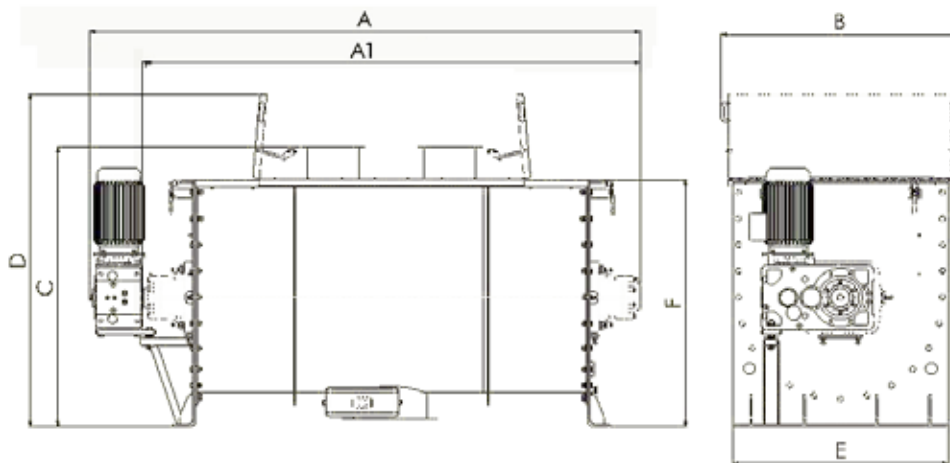
Der WBR-Bandwendelmischer stellt die ideale Lösung dar, um den Marktanforderungen in Bezug auf Qualität, Wartung und Mischergebnis zu erfüllen. Dank des Einsatzes bewährter Standard-Baugruppen lässt sich ohne Kompromisse bei der Qualität ein attraktiver Preis erzielen.



Technische Merkmale

- Mischvolumen: 20 bis 3.900 Liter pro Charge
- Antriebseinheit: 220/240 - 380/420 V, 50 Hz; 440/480 V, 60 Hz
- Doppelte Bandwendel
- Endlagereinheiten mit Luft- oder Gas-Sperrspülung
- Zentraler Auslauf
- Probeentnahmevorrichtung
- Mischkammer und Rotor aus Karbonstahl, Edelstahl 1.4306 oder 1.4404
- Mischer komplett montiert und getestet
- Vorrüstung für Drehzahlmesser und Temperatursonde
- Abflusstopfen
- Vorrüstung für Pneumatiksteuerung

Einbaumaße



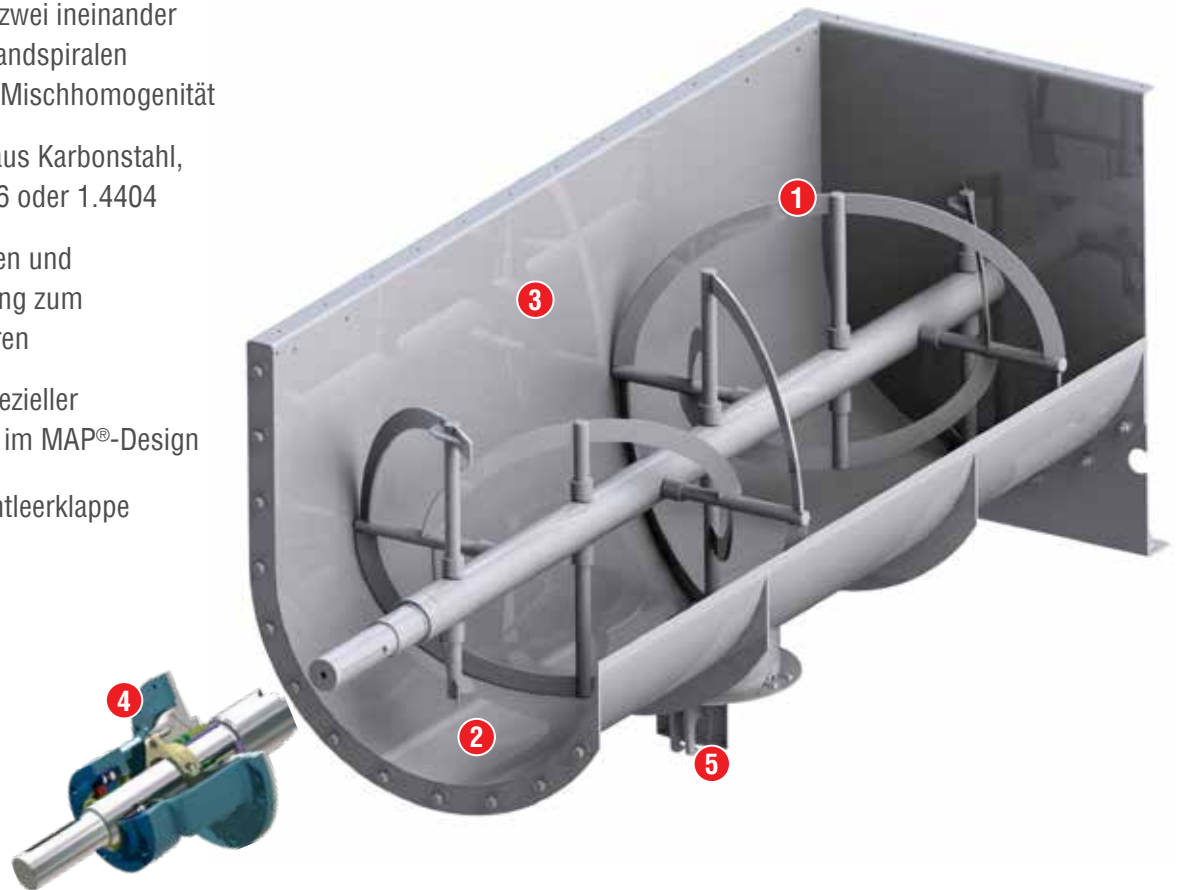
Typ	A	A1	B	C	A	B	C	Gewicht (kg)
WBR 100	1.420	1.000	670	880	1.200	480	740	250
WBR 200	1.690	1.200	750	990	1.290	590	830	320
WBR 400	2.040	1.550	830	1.130	1.460	700	930	460
WBR 600	2.300	1.760	1.040	1.300	1.670	880	1.100	700
WBR 1000	2.650	2.050	1.090	1.360	1.740	930	1.150	920
WBR 1400	2.540	2.450	1.170	1.460	1.850	1.030	1.250	1.150
WBR 2000	2.660	2.560	1.280	1.680	2.050	1.280	1.460	1.600
WBR 2500	2.940	2.820	1.440	1.690	2.050	1.280	1.460	2.050
WBR 3500	3.960	3.820	1.440	1.690	2.050	1.280	1.460	2.600
WBR 4500	3.780	3.430	1.640	1.920	2.260	1.480	1.690	3.950
WBR 5500	4.590	4.220	1.640	1.920	2.260	1.480	1.690	4.430

Abmessungen in mm

Vorteile

- ✓ **Verhindert Kornzerfall des Mischguts**
- ✓ **Minimale Materialrückstände**
- ✓ **Perfekte Lösung für das Mischen fragiler und temperaturempfindlicher Produkte**
- ✓ **Geringe Betriebskosten**
- ✓ **Hohe Mischhomogenität**
- ✓ **Niedriger Stromverbrauch**
- ✓ **Einfacher, schneller Einbau**

- 1** Mischwelle mit zwei ineinander geschobenen Bandspiralen garantiert hohe Mischhomogenität
- 2** Mischkammer aus Karbonstahl, Edelstahl 1.4306 oder 1.4404
- 3** Leicht zu reinigen und bequemer Zugang zum Maschineninneren
- 4** Endlager mit spezieller Wellendichtung im MAP®-Design
- 5** Totraumfreie Entleerklappe



Optionen

- Einfache oder doppelte Inspektionsklappe
- Vorrüstung für CIP-Reinigungssystem
- Lebensmittelechte Lackierung
- Trogdeckel mit Einlaufstutzen
- Pneumatiksteuerung
- Spiegelpoliert

Zubehör



Große Inspektionsklappe zur leichten Reinigung der Mischkammer



Spezieller WAM®-Getriebemotor



1.4306 / 1.4404-Edelsrahlausführung innen spiegelpoliert

Anwendungen



Industriebereiche



Chemie



Tierfutter



Lebensmittel



Kunststoffe

Mischversuche

Neben mehr als 40 Jahren **Erfahrung in der Mischtechnik** und Tausenden von Mixern in Hunderten unterschiedlicher Anwendungen in verschiedenen Marktsegmenten bieten wir unseren Kunden die Möglichkeit zu **praktischen Mischversuchen** in einem unserer weltweiten Testlabors.



www.mapgmbh.de