

## Mezclador de alta velocidad SMW

### KTM - Acondicionador - Secador - Mezclador

El mezclador de alta velocidad destaca por su escaso tiempo de carga y descarga de producto (haciendo una mezcla perfecta en 20 a 90 segundos). Su diseño asegura una fácil limpieza del mezclador y una perfecta higiene.

#### ”Todo-en-uno”

- Mezclar
- Vaporizar
- Secar / enfriar en servicio de cargas

#### Posibilidad de adición de líquidos

- en dependencia del producto

#### Sector de alimentos:

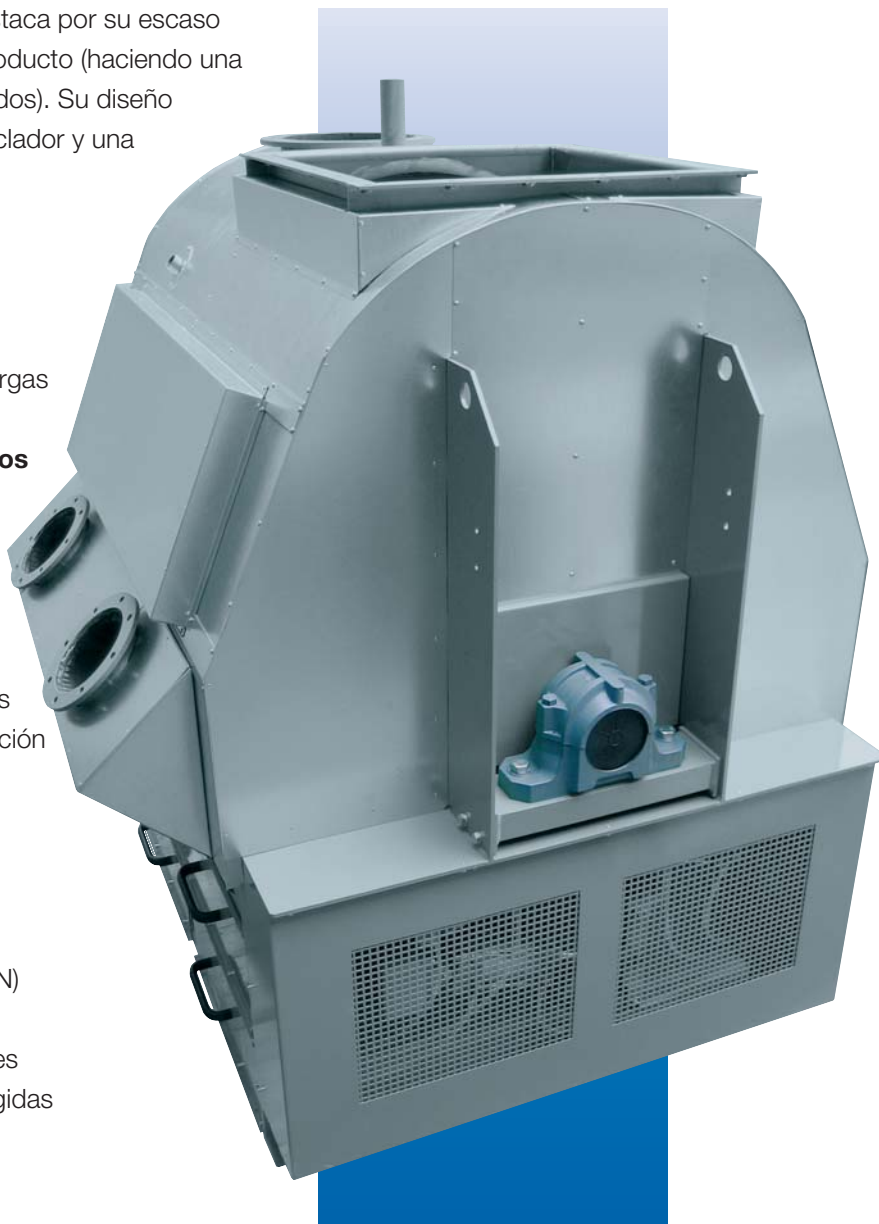
- Industria de especias
- Industria de té
- Industria de cereales y aperitivos
- Industria de molinera y panificación
- Fabricantes de sopas y salsas instantáneas

#### Sector de piensos:

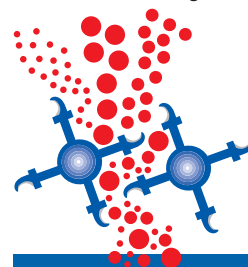
- Mezcla de cargas
- Tratamiento de micotoxina (DON)
- Tratamiento higiénico + secado + adición de micro-componentes
- Tratamiento de proteínas protegidas + secar y enfriar
- Pellets para peces

#### Industria química y farmacéutica:

- Producción de enzimas y aditivos
- Detergentes
- Recuperación / reciclaje
- Productos farmacéuticos
- y otras muchas aplicaciones ...



Mezclador de cargas



El programa comprende diferentes tipos para pequeñas, medianas y altas capacidades de producción.

# Mezclador de cargas

## Mezclador de alta velocidad SMW

### Criterios de diseño

El contenido de los mezcladores de cargas es indicado en litros de contenido efectivo de uso

- p.ej. 1.000 l contenido en kg  
= contenido efectivo de uso x peso a granel
- p.ej. 1.000 l x 0,5 t/m<sup>3</sup> = 500 kg

**Grado de llenado** Mínimo 20 %  
Máximo 120 %  
El contenido efectivo de uso de un mezclador corresponde a aprox. 70 - 80 % del contenido bruto.

**Tamaños:** 100, 500, 1000, 2000, 3000, 4000

**Elementos mezcladores:** Paletas mezcladoras ajustables, colocadas en un eje

**Caja:** Diámetro / largo de la cámara de mezcla en relación 1:1

**Material:** St 37-2 o acero inoxidable, las partes en contacto con el producto pueden ser fabricadas en 1.4301

**Rodamientos:** Soportes rectos exteriores

**Salida:** Compuerta de fondo sobre el largo completo del mezclador; compuerta de accionamiento electroneumático

**Accionamiento:** Motor-reductor con acoplamiento

### Conexiones

**Abertura de inspección:**

- En el tambor mezclador protegido por interruptor final
- En la caja de la salida protegido por interruptor final

**Aire comprimido:** Instalado listo para el servicio, incl. unidad de mantenimiento

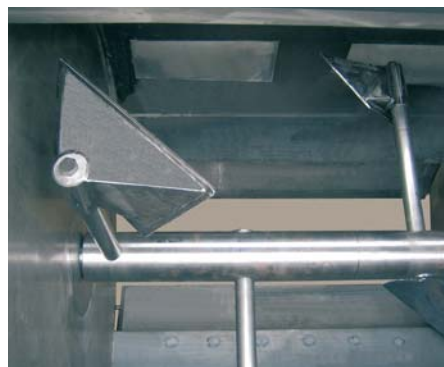
**Opciones:** Aire limpio de secador y enfriador, triturador, cuchillas de tulipa, toberas de líquidos, toberas de vapor, acompañamiento térmico, mezclador de cargas



SMW 1000, aislado



Paletas desmontables



Interior del mezclador con aberturas de ventilación y compuerta de doble fondo.



**AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG**

Dieselstrasse 5-9  
D-21465 Reinbek / Hamburgo  
Teléfono: +49 (0)40 727 71 - 0  
Fax: +49 (0)40 727 71 - 100  
info@amandus-kahl-group.de  
[www.akahl.de](http://www.akahl.de)

**AMANDUS KAHL IBÉRICA S.L.**

C/ Resina 33 G Nave 14  
CP: 28021 Madrid / España  
Tel: +34 91 527 15 31  
Fax: +34 91 530 43 60  
kahliberica@akahl.es  
[www.akahl.es](http://www.akahl.es)