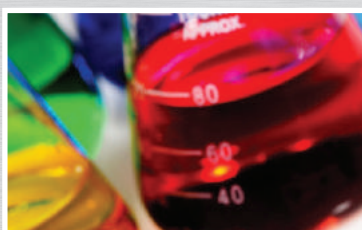
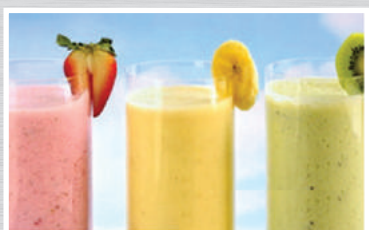




Zaawansowane technologie mieszania

MIESZANIE PORCJOWE W ZBIORNIKU
MIESZANIE I MIELENIE – URZĄDZENIA
WBUDOWANE W LINIĘ
DYSPERGOWANIE I EMULGOWANIE
TRANSPORT I ZASYSANIE PROSZKU



Dokładamy wszelkich starań, aby dodać wartość do Twoich procesów produkcyjnych

Misją firmy Admix jest osiągnięcie pozycji najlepszego dla naszych klientów zasobu w zakresie urządzeń do higienicznego mieszania i mielenia w produkcji płynów i przetwarzania proszków na płyny. Będąc firmą z branży spożywczej, niezależnie od tego, czy wytwarzasz sosy do sałatek, emulsje browarnicze, zawiesiny cukru, marynaty do drobiu, polewy do płatków śniadaniowych, keczupy, produkty serowe, nadzienia owocowe, mieszanki do lodów, czy też produkty z kulturami bakterii, firma Admix może usprawnić Twoje procesy technologiczne. Jako dostawca rozwiązań dla przemysłu farmaceutycznego i kosmetycznego, możemy zapewnić wyższej jakości zawiesiny doustne, powłoki tabletek, środki zobojętniające, roztwory cukrów i soli, kosmetyki do skóry, szampony, kremy i emulsje, olejki do opalania, detergenty i perfumy.

Nasze wyniki i rozwiązania oparte są na dogłębnej znajomości zastosowań w wielu aplikacjach

Posiadamy pełny zakres wysokowydajnych maszyn do mieszania i mielenia, stanowiących fundament naszej działalności, jednak prawdziwą miarą naszych możliwości jest zapewnianie gwarantowanych rozwiązań spełniających w 100% potrzeby naszych klientów. Będąc firmą zorientowaną na uzyskiwanie najlepszych wyników, posiadającą odpowiednią reputację, zasoby i park maszynowy możemy zapewnić, że efekty pracy naszych mieszalników przekroczą Państwa oczekiwania. Specjalizujemy się w zastosowaniach wymagających najściślejszej kontroli higienicznej, dostarczając ponad 5000 mieszalników eksploatowanych w ponad 2000 zakładach produkcyjnych. Dzięki temu wysoce prawdopodobne jest, że mieliśmy już wielokrotnie okazję pracować ze składnikami, które są kluczowe dla sukcesu Państwa operacji, w tym np. z gumą ksantanową i innymi gumami, soją i białkiem serwatki, aspartamem, sukralozą i innymi słodzikami, produktami takimi jak Carbopol®, Methocel® oraz różnymi substancjami zagęszczającymi, jak również z innymi składnikami wymienionymi w tej broszurze.



Mieszalniki do zastosowań higienicznych

Mieszanie porcjowe w zbiorniku	Strona
Mieszalniki BenchMix i instalacje pilotażowe.....	3
Dyspergatory o wysokiej intensywności Rotosolver.....	4
Emulsyfikator Rotostat o wysokim współczynniku ścinania.....	5
Wysokowydajne, niskoobrotowe mieszalniki Rotomixx	6
Mieszalniki Rotomaxx o wysokim momencie obrotowym i dużym przepływie.....	7
Mieszanie i mielenie w linii produkcyjnej	
Mieszalniki DynaShear o wysokim współczynniku ścinania.....	8
Mieszalniki statyczne i blendery Admixer o niskim współczynniku ścinania.....	9
Emulsyfikatory Boston z pompami ścinającymi do produktów o wysokiej lepkości.....	10
Młyny tnące na mokro i urządzenia do rozdrabniania Boston..	11
Transport i zasysanie proszków	
Optifeed / system PIC	12
Skid Fastfeed do zasysania i dyspersji proszków.....	13
Zespoły VacuShear do podciśnieniowego przetwarzania cieczy	14
Dyspergatory i emulsyfikatory mocowane od spodu	
FlowShear do dyspersji i emulsyfikacji.....	15
Stanowiska dźwigowe i systemy mieszania wykonywane pod klucz... 16	
Technologia uszczelnień/dokumentacja kontrolna.....	17
Wsparcie laboratoryjne i procesowe	18
Obsługa klienta	19
Admix - Twój partner z zakresu technologii mieszania.....	20

www.admix.com

Avicel® to znak towarowy firmy FMC Corporation
 Carbopol® to znak towarowy firmy Lubrizol
 Opadry® to znak towarowy firmy BPSI Holdings LLC
 Methocel® to znak towarowy firmy Dow Chemical Company

Mieszalniki BenchMix™ i instalacje pilotażowe

Mieszalniki laboratoryjne o wysokim współczynniku ścinania

Idealne do rozwijania produktów i optymalizacji składu chemicznego

Nasz mieszalnik BenchMix to najbardziej uniwersalny i najpotężniejszy mieszalnik laboratoryjny na rynku. Żaden inny mieszalnik laboratoryjny nie łączy w sobie tyle mocy prędkości i uniwersalności w jednym urządzeniu.

W wielu laboratoriach rozwijających produkty nowe i modyfikowane formuły są pomyślnie produkowane w warunkach pomiarowych, jednak wyniki te niekoniecznie przekładają się na wyniki uzyskiwane w pełnoskalowej instalacji produkcyjnej. Firma Admix oferuje gwarantowaną skalowalność! Niezależnie od tego, czy planujesz wykonać serię laboratoryjną na pojemności <2,000 ml lub też 80 litrów w instalacji pilotażowej, możesz mieć pewność, że ta skalowalność będzie dokładna i uda się uzyskać żądane wyniki przy objętościach do 40 000 litrów.

Zalety mieszalnika BenchMix dla Twojego laboratorium i procesu technologicznego

- ✓ Szybsze wprowadzanie nowych produktów na rynek
- ✓ Wszystkie wyniki można dokładnie skalować na ilości produkcyjne
- ✓ Pełna wszechstronność, z wieloma głowicami o wysokim współczynniku ścinania, z niskoobrotowymi wirnikami i śmigłami
- ✓ Dostępne są modele o mocy od 0,37 kW do 2,2 kW i prędkości obrotowej do 12 000 obr./min
- ✓ Objętości procesowe od 1 do 20 litrów
- ✓ Sterowanie za pomocą panelu dotykowego upraszcza obsługę, dostępna jest też pomoc ekranowa

Idealne rozwiązanie do instalacji pilotażowych i małych cykli produkcyjnych

Zespoły do instalacji pilotażowych (Rotosolver RS-02 i Rotostat XP-02) pracują z prędkością obrotową do 3450 obr./min i z większymi głowicami mieszającymi niż modele BenchMix, zapewniając idealną prędkość końcówek roboczych i współczynnik ścinania dla wielu zastosowań.

Modele do instalacji pilotażowych są przeznaczone do produkcji w seriach od 20-80 litrów, w zależności od lepkości produktu, jego gęstości i poziomu cząstek stałych.

▶ Rotosolver RS-02
1016 wys. x 558,8 szer.
x 457,2 głęb. (mm)



Rotosolver® II

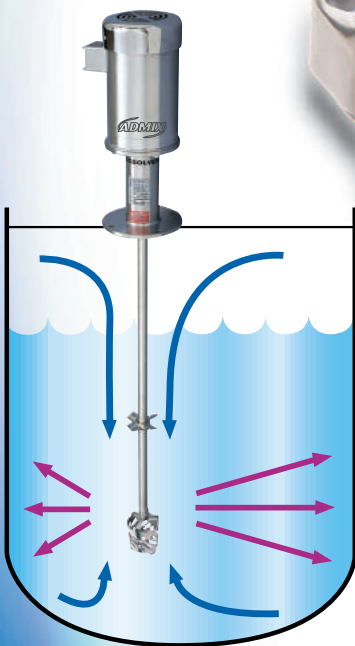
Wyjątkowo oszczędny mieszalnik o wysokim współczynniku ścinania

Rotosolver II zapewnia bardzo dobre parametry robocze i wysoką efektywność

Mieszalnik Rotosolver firmy Admix to uznany lider na rynku od 1993 r. Naszym celem było usprawnienie istniejącej konstrukcji Rotosolver i dalsze jej ulepszenie, oferując znacznie lepsze parametry robocze i wydajność.

- 30% niższy pobór energii: Wirnik mieszający Rotosolver II został tak zaprojektowany, aby wykorzystać każdą porcję energii uzyskując optymalne ścinanie i bezpośredni przepływ produktu.
- 10% lepsza dyspersja: Uzyskaj równie dobre lub lepsze efekty w krótszym czasie! Rotosolver II pozwala uzyskać wzrost o 115% na powierzchniach wysokiego ścinania mechanicznego, więcej niż dwukrotnie na krawędziach.
- Łatwiejsza w czyszczeniu konstrukcja sprawia, że zastosowanie konwencjonalnej procedury CIP pozwala uzyskać maksymalną czystość. Spełnia lub przekracza wymagania norm sanitarnych 3-A TPV (73-01), USDA-AMS oraz USDA-Dairy.

PROCEDURA
PATENTOWA
W TOKU.



Schemat przepływu:
Niebieskie strzałki =
przepływ do głowicy
mieszającej

Strzałki fioletowe = wyrzut
z głowicy mieszającej



**30% NIŻSZE ZUŻYCIE
ENERGII**

**10% LEPSZE
ROZPRASZANIE**

- Obniżenie zużycia energii o 30%
- Zwiększenie sumarycznej szybkości ścinania
- Zmniejszenie czasu produkcji seryjnej i zwiększenie wydajności
- Jeszcze łatwiejsze czyszczenie
- Możliwość modernizacji istniejących instalacji
- Wypełnianie przestrzeni wodnej i rozpraszanie produktów takich, jak Carbopol®, Methocel®, Opadry®, Avicel®, CMC, ksantan i guma guar, białko sojowe, skrobia, pektyna, karagen i inne "trudne" hydrokoloide oraz składniki.

Rotostat®

Niekonwencjonalny mieszalnik typu rotor-stator o wysokiej prędkości ścinania

Nieźródlna wydajność i efektywność

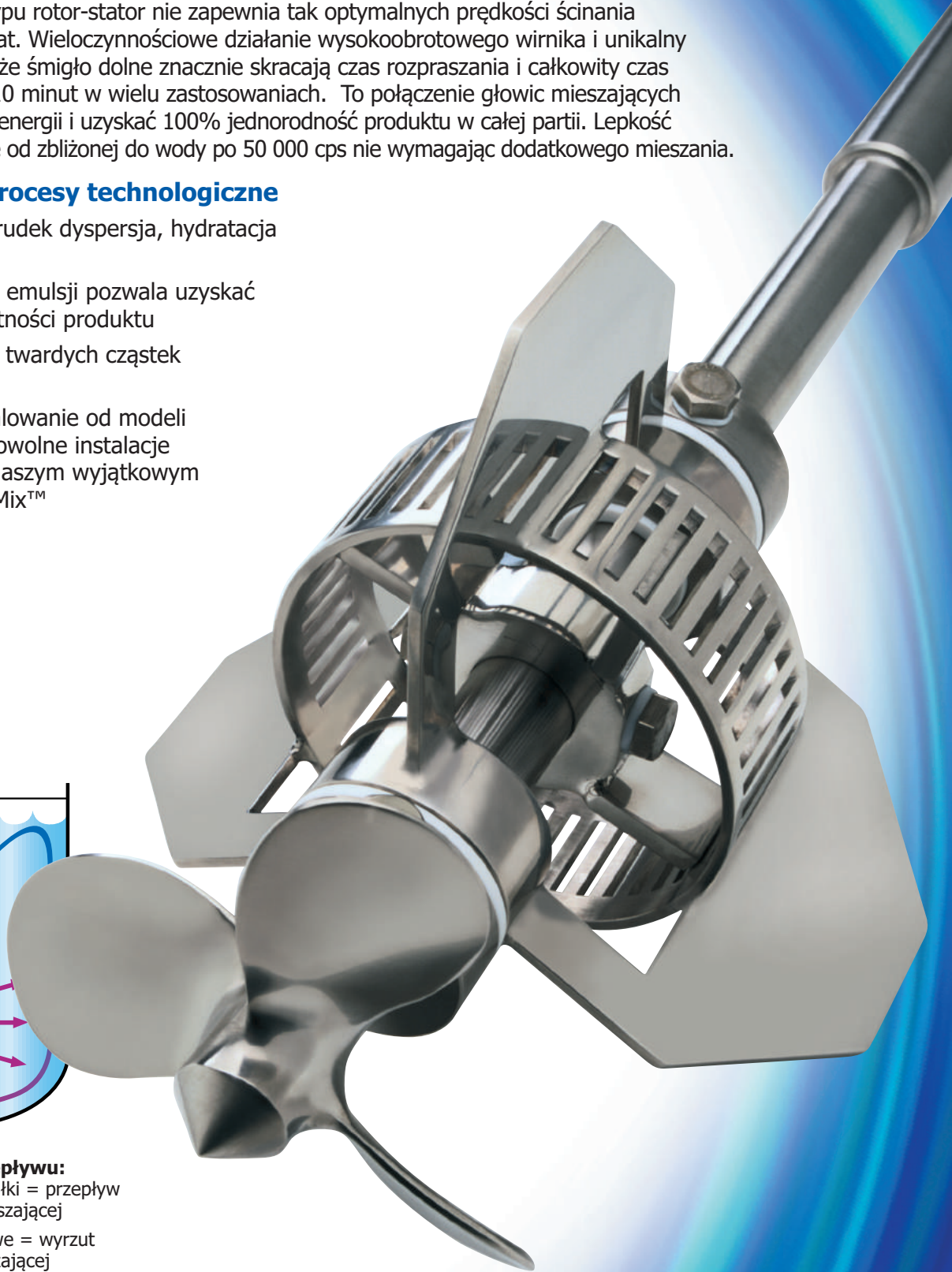
Żaden inny mieszalnik typu rotor-stator nie zapewnia tak optymalnych prędkości ścinania i pompowania co Rotostat. Wieloczynnościowe działanie wysokoobrotowego wirnika i unikalny obrotowy stojan oraz duże śmigło dolne znacznie skracają czas rozpraszania i całkowity czas mieszania do mniej niż 10 minut w wielu zastosowaniach. To połączenie głowic mieszających pozwala obniżyć zużycie energii i uzyskać 100% jednorodność produktu w całej partii. Lepkość produktu może wahać się od zbliżonej do wody po 50 000 cps nie wymagając dodatkowego mieszania.

Przyspiesz swoje procesy technologiczne

- W 100% wolna od grudek dyspersja, hydratacja i emulgowanie
- Doskonała stabilność emulsji pozwala uzyskać dłuższy okres przydatności produktu
- Rozbijanie miękkich i twardych cząstek w ciągu 60 sekund
- Łatwe i dokładne skalowanie od modeli laboratoryjnych po dowolne instalacje produkcyjne, dzięki naszym wyjątkowym parametrom Mighty Mix™



- ▲ **Schemat przepływu:**
Niebieskie strzałki = przepływ do głowicy mieszającej
Strzałki fioletowe = wyrzut z głowicy mieszającej




Rotomixx®

Ekonomiczne i niezawodne mieszalniki wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej

Wysokowydajne wirniki i konstrukcja ze stali nierdzewnej

Wirniki Rotomixx to owoc doświadczeń ponad 25-letniej technologii ostrzy hydrofiliowych, w trzech odrębnych, wysokowydajnych konstrukcjach obejmujących trójstrzowy Jetfoil, ultrahigieniczny J Prop oraz nasz unikalny model Maxifoil o szerokich ostrzach. Wszystkie modele zapewniają nawet do 200% więcej przepływu na każdy kilowat w porównaniu z wirnikami konwencjonalnymi. Przekładnia, silnik, rama łożyskowa, wał i wirnik są wykonane ze stali nierdzewnej 316SS. Dostępna jest wersja z napędem bezpośrednim, o prędkości obrotowej do 3450 obr./min lub z przekładnią, o prędkości obrotowej 350 obr./min.

Zalety konstrukcji Rotomixx

- Możliwość pełnego płukania zgodnie z normą  TPV (73-01)
- Doskonała odporność na korozję w porównaniu z innymi mieszalnikami "nielakierowanymi"
- Różne opcje mocowania: od zacisków przystosowanych do pracy przy dużym obciążeniu po złączki/zaciski higieniczne
- Dostępne w mocach od 0,37 kW do 2,5 kW dla zbiorników od 190 do 11 355 litrów
- Zastępuje przestarzałe lakierowane mieszalniki przenośne
- Dokumentacja kontrolna i badania fabryczne (FAT) na potrzeby wymagań GMP i FDA

Modele z przekładnią napędową dostarczane są standardowo z łopatkami Jetfoil™, które zapewniają do 200% większy przepływ na kilowat mocy w porównaniu z konwencjonalnymi turbinami z nachylnymi łopatkami. Modele z napędem bezpośrednim dostarczane są standardowo z szerokimi łopatkami Maxifoil™ lub z niestandardowymi, obrabianymi maszynowo i gwintowanymi śmigłami typu J, które są wypolerowane i uszczelnione w celu ochrony przed zanieczyszczeniem, ale demontowalne na potrzeby inspekcji. Na żądanie dostępne są również opcjonalne wirniki niestandardowe i różne metody mocowania



Nie wszystkie przedstawione produkty spełniają wymagania normy 3-A


Rotomaxx™

**Mieszalniki o wysokim momencie obrotowym,
wysokim przepływie i odpowiednim kącie mieszania**

**Zbudowane zgodnie z normami sanitarnymi
w konkurencyjnej cenie**

Na potrzeby zbiorników o większej objętości wymagających szybkiego przerobu i wysokiej efektywności mieszania ale również zaprojektowane tak, aby spełniać najściślejsze wymagania dotyczące płukania w systemie CIP, mycia ciśnieniowego i czyszczenia parowego. Model Rotomaxx jest dostępny w wersji farmaceutycznej i spożywczej, w konfiguracji w całości wykonanej ze stali nierdzewnej, w wielu kombinacjach prędkości roboczych i uszczelnień. Nasza technologia wirników Jetfoil™ zapewnia 200% szybkości pompowania w porównaniu z konwencjonalnymi wirnikami osiowymi.

Wysoka wydajność w zwartej konstrukcji

- Możliwość pełnego płukania zgodnie z normą TPV  (73-01)
- Objętość zbiornika do 37 000 litrów
- Wydajność pompowania do 75 700 litrów/minutę
- 0,37 kW do 2,5 kW, 30-235 obr./min prędkości wyjściowej
- Odpowiedni kąt zapewnia małe zapotrzebowanie na przestrzeń przez głowicę
- Dostępna jest opcja bezpośredniego odczytu prędkości wału za pomocą wbudowanych lub zewnętrznych czujników zbliżeniowych
- Dokumentacja kontrolna i certyfikat badań fabrycznych (FAT) na potrzeby wymagań GMP i FDA

Zajmując niewiele miejsca również w obszarze głowicy, Rotomaxx to idealne rozwiązanie wszędzie tam, gdzie w dużych zbiornikach wolne miejsce jest bardzo cenne.



DynaShear®

Wbudowane w linię, dwustanowe, cechujące się wysoką prędkością ścinania mieszalniki i dyspergatory

Przeznaczone do pracy ciągłej przez 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu


DynaShear reprezentuje najnowszą technologię przetwarzania higienicznego w linii produkcyjnej lub przetwarzania porcjowego z recyrkulacją. Model DynaShear może mieszać, rozpuszczać, rozbijać, rozpraszać i emulgować szeroki zakres substancji płynnych i półpłynnych. Jest to szczególnie wydajne narzędzie do przetwarzania proszków na płyny. Jest to pierwszy mieszalnik wbudowany w linię wyposażony w podwójną głowicę, dzięki czemu obróbka odbywa się zarówno osiowo, jak i promieniście, co pozwala uzyskać doskonałe charakterystyki ścinania i przepływu. W efekcie otrzymujemy zespół o zdolności redukcji kropli 2-3 mikronowej i bardzo wąskiej dystrybucji, przy jednoczesnym zapewnieniu wyższych prędkości przepływu niż w przypadku istniejących mieszalników wbudowanych w linię.

Zalety modelu DynaShear sprawiają, że każde zadanie będzie łatwiejsze i szybsze!



Dwa etapy:
podstawowy,
osiowy oraz
pomocniczy,
promieniowy



- Pełna możliwość płukania i obsługa systemu CIP, zgodnie z normą  TPV (36-01)
- Konstrukcja wymagająca minimalnych nakładów obsługowych: minimalny czas przestoju – brak złączek, tulei ochronnych, podkładek i wsporników łożysk, które ulegają zużyciu
- Demontaż i ponowny montaż na potrzeby inspekcji oraz czyszczenie w czasie krótszym niż 15 minut!
- Dostępne są dwa modele zdolne do przetworzenia od 37 do 662 litrów/minutę
- Ciśnienie znamionowe uszczelnień do 31 Bar. Dostępne są wyważone uszczelnienia mechaniczne z jedną i dwoma przegrodami, przeznaczone do zastosowań higienicznych z obsługą systemu CIP

Admixer™

Wbudowane w linię mieszalniki statyczne i blendery do przetwarzania z niską prędkością ścinania

100% jednorodność i dystrybucja produktu przy dowolnym poziomie lepkości

Admixer doskonale przetwarza dowolne kombinacje płynów mieszalnych niezależnie od zastosowanej prędkości przepływu, lepkości czy też gęstości. W przypadkach występowania warunków przepływu laminarnego w gęstych płynach uzyskuje się całkowitą jednorodność dzięki precyzyjnemu rozkładowi geometrycznemu przepływu. W przepływach turbulentnych Admixer stosuje promienisty moment obrotowy i bezwładnościowy ruch wsteczny w celu wyeliminowania rozwarstwienia przepływu, temperatury i gęstości wszystkich przetwarzanych materiałów.

Idealne rozwiązanie do szybkiego rozpuszczania koncentratów soków, przypraw i barwników, przygotowywania koncentratu pomidorowego, i delikatnego ogrzewania syropów czekoladowych. Dzięki niskiej prędkości ścinania umożliwia delikatne blendowanie kawałków owoców w jogurcie i równomierne rozmieszczenie galarety w roztopionym maśle orzechowym.

Bez ruchomych części, bez wymagań elektrycznych, łatwa instalacja

- Standardowa konstrukcja ze stali nierdzewnej 316SS, z zachowaniem zgodności z normą 3-A TPV (norma sanitarna 35-04)
- Szybkozłączki TriClamp® ułatwiają montaż
- Standardowa konstrukcja obejmuje wykończenie 30Ra lub lepsze dla wszystkich elementów i obudowy, wszystkie spawy całkowicie szlifowane, wypełnione i polerowane
- Zespoły elementów można szybko demontować na potrzeby inspekcji i procesu COP
- Natychmiastowa dostępność modeli od 25,4 do 101,6 mm
- Niski koszt inwestycji i utrzymania
- 50-90% mniejsze zużycie energii w porównaniu z mieszalnikami mechanicznymi



Idealne rozwiązanie do zastosowań o niskiej prędkości ścinania

- ✓ Rozcieńczanie soków
- ✓ Mieszanie owoców w jogurcie
- ✓ Przyprawy i barwniki
- ✓ Sosy pomidorowe
- ✓ Syropy czekoladowe
- ✓ Witaminy
- ✓ Lody
- ✓ Napoje gazowane
- ✓ Marbelizacja
- ✓ Kremy i płyny kosmetyczne
- ✓ Mieszanie aromatów
- ✓ Dżemy i galaretki

TriClamp® to zarejestrowany znak towarowy firmy Tri-Clover/Alfa Laval

Boston Shearpump®

Wbudowane w linię mieszanie i teksturyzacja dużych ilości lepkich zawiesin

Jedyna pompa ścinająca o wysokiej wydajności i możliwości regulacji współczynnika ścinania

Boston Shearpump w porównaniu z innymi pompami ścinającymi ma zdecydowaną przewagę pod względem wyższego wydatku przy umiarkowanych i wysokich prędkościach ścinania, podczas gdy cała konstrukcja jest wykonana zgodnie z normą Δ TPV (36-01) i łatwa do czyszczenia na miejscu. Admix Boston Shearpump to idealne rozwiązanie do mieszania cząstek stałych lub proszków w lepkich cieczach, z którymi nie radzą sobie typowe mieszalniki o wysokiej prędkości ścinania. Admix Boston Shearpump to również długa historia spełniania specjalnych wymagań w zakresie mieszania, w których wymagana jest "teksturyzacja" dużej ilości cząstek stałych, jak w przypadku niektórych potraw z fasoli, twarogu, sosu pomidorowego, przetworzonych plastrów sera, purée ziemniaczanego, preparatów farmaceutycznych, polimerów, detergentów itp. Podczas gdy konwencjonalne pompy ścinające pozwalają uzyskać wydatek do 110 litrów/minutę, modele Boston Shearpump dostępne są w zakresie od 37-565 litrów/minutę.

Duża liczba dostosowanych do specyficznych potrzeb głowic ścinających zapewnia wyjątkową elastyczność

- Standardowy typoszereg głowic ścinających obejmuje głowice do obróbki zgrubnej, pośredniej i dokładnej
- Dostępne są głowice specjalne umożliwiające teksturyzowanie i blendowanie bez uszkodzenia lub modyfikowania cząstek stałych, zapewniające zachowanie odpowiedniej konsystencji
- Standardowy model BSP24C: 5,5 kW przy 1300 obr./min, 2" wlot i wylot, przepływ 37-115 litrów/minutę oraz nasze wyjątkowe pojedyncze uszczelnienie mechaniczne splukiwane cieczą. Ciśnienie znamionowe 48 Bar
- Standardowy model 60C: 18,5 kW, wlot 3" / wylot 2", przepływ 115-565 litrów/minutę i nasze wyjątkowe pojedyncze uszczelnienie mechaniczne splukiwane cieczą. Ciśnienie znamionowe 48 Bar



Pompy ścinające dostępne są z głowicami zgrubnymi, pośrednimi i dokładnymi, lub z głowicami specjalnymi.

Wersja Shearmill obejmuje głowice do obróbki zgrubnej, pośredniej, dokładnej (fine), bardzo dokładnej (very fine) i jeszcze bardziej dokładnej (ultra fine).

Boston Shearmill™

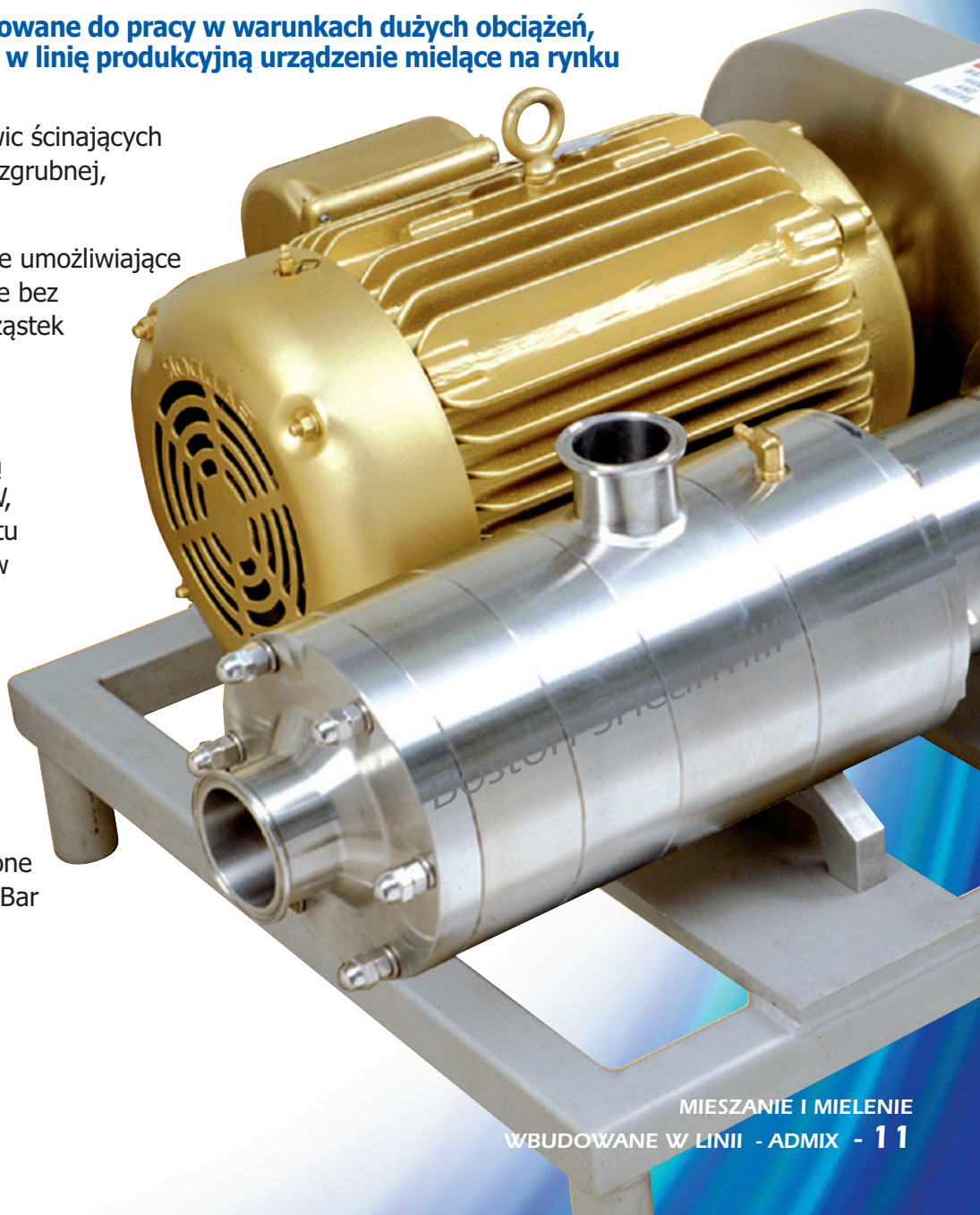
Wysokiej intensywności mielenie na mokro, homogenizacja i redukcja rozmiarów cząsteczek

Wyjątkowa wydajność w porównaniu z mieszalnikami wbudowanymi w linię, konwencjonalnymi pompami ścinającymi i młynami do koloidów

Boston Shearmill to nasze wyjątkowe urządzenie pozwalające uzyskać niezwykle wysokie prędkości ścinania i prędkości obrotowe końcówek w celu maksymalnej redukcji rozmiarów kropeł i cząsteczek. Jeśli dany proces technologiczny wymaga rozdrobnienia miękkich cząstek do rozmiarów poniżej 1 mikrona lub twardych cząstek do rozmiaru 1-2 mikrony, Boston Shearmill spełni te wymagania, często już w pierwszym przebiegu, przy wysokiej prędkości produkcji! Urządzenie Boston Shearmill zastąpiło młyny do koloidów i homogenizatory w zastosowaniach nie wymagających uzyskiwania rozmiarów cząstek mniejszych niż mikronowe. Pracujące już instalacje obejmują procesy wzbogacania i standaryzacji sosów pomidorowych, sosów do sałatek i majonezów, karmy dla zwierząt, zup, sosów, emulsji zapachowych, preparatów farmaceutycznych, polimerów itp. Wszystkie modele Boston Shearmill są dostarczane standardowo z trzema zestawami głowic ścinających (rotor/stator); każda z nich może pracować dwuetapowo, pozwalając uzyskać sześć różnych stref obróbki. Powoduje to wydłużenie czasu przebywania między etapami, dzięki czemu urządzenie Boston Shearmill może wytworzyć potężną siłę mechaniczną i hydrauliczną, stosując maksymalne siły ścinania produktu.

Najlepiej wykonane, przystosowane do pracy w warunkach dużych obciążeń, wielozadaniowe, wbudowane w linię produkcyjną urządzenie mielące na rynku

- Standardowy typoszereg głowic ścinających obejmuje głowice do obróbki zgrubnej, pośredniej i dokładnej
- Dostępne są głowice specjalne umożliwiające teksturyzowanie i blendowanie bez uszkodzeń i modyfikowania cząstek stałych przy zachowaniu żądanej konsystencji
- Modele Shearmill dostępne są w mocach od 11,5 do 55,5 kW, zapewniając przepływ produktu w zakresie od 18 do 625 litrów na minutę w zależności od przepływu na zasilaniu i lepkości materiału
- Wszystkie modele Shearmill wyposażone są w nasze wyjątkowe pojedyncze uszczelnienie mechaniczne splukiwane cieczą przeznaczone do pracy przy ciśnieniu do 48 Bar i zgodne z normą  TPV (36-01)



Systemy Optifeed™ oraz PIC™

Ergonomiczna technologia atmosferycznego zasysania proszku
Zaprojektowana tak, aby obsłużyć wyższe lepkości i wyższe prędkości przepływu proszku

Systemy zasysania proszku oferowane przez firmę Admix zapewniają szybkie wprowadzanie suchych składników stałych lub składników ciekłych i wypełnianie nimi przestrzeni wodnej. Systemy Optifeed OES oraz PIC mogą przetwarzać od 20 do 90 kg/min suchych lub ciekłych materiałów, w zależności od ustawień systemu i warunków procesu. Wbudowany zawór sterujący umożliwia regulację ustawień systemu bez konieczności angażowania wyszkolonego mechanika, umożliwiając pełne wykorzystanie doskonałych możliwości zasysania proszku oferowanych przez tę technologię.

KORZYŚCI DLA PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH:

- ✓ Mniejsza szkodliwość dla operatorów
- ✓ Wyższa jakość produktów
- ✓ Mniejsze ryzyko wypadków
- ✓ Większa funkcjonalność składników
- ✓ Skrócenie czasu mieszania
- ✓ Szybkie dodawanie składników
- ✓ Brak marnowania składników
- ✓ Poprawa wydajności

System OES™



Standardowy system OES obejmuje 100 litrowy kosz samowyładowczy na proszek oraz ramę o konstrukcji modułowej na poziomie podłogi ułatwiającą dostęp w celu załadunku składników

System PIC™



Standardowy system PIC obejmuje 100 litrowy kosz samowyładowczy na proszek, ergonomiczny stół roboczy na wysokości talii, higieniczną pompę ssącą do proszku, zawór dozowania proszku, manometr podciśnienia, zawór regulacyjny podciśnienia, skrzynkę sterowniczą pompy oraz połączeniową instalację rurową

- ✓ Możliwość zasysania proszku w ilości do 90 kg/min
- ✓ Obsługa substancji o lepkości do 2500 cps i maksymalnej zawartości cząstek stałych do 78%
- ✓ Cała konstrukcja wykonywana jest ze stali 304/316SS z pełną obsługą systemu CIP
- ✓ Możliwość zastosowania opcjonalnej lancy
- ✓ Wbudowane zaciski higieniczne, zawory i instalacja rurowa
- ✓ Opcjonalne elementy sterowania NEMA 4X do pompy
- ✓ Gotowe modele umożliwiające szybką wysyłkę

Fastfeed™

Skid do zasysania i dyspergowania proszku

Cechujący się wysoką wydajnością i ergonomią zespół do transportowania i dyspergowania suchych składników do zbiorników mieszających

Fastfeed to zintegrowany, montowany na płozach system do zasysania i dyspergowania proszku do wbudowania w linię, w którym zastosowano specjalnie zaprojektowaną do tego celu pompę ssącą oraz firmową technologię DynaShear™ cechującą się wysoką prędkością ścinania, która umożliwiła szybkie wprowadzenie i zwilżenie trudnych w obróbce proszków.

Fastfeed w niczym nie przypomina innych systemów zasysających proszek, które z reguły oparte są na strumienicy parowej ssącej, kanałach Venturiego lub podciśnieniu wytwarzanym przez szybkoobrotowe głowice mieszające. W modelu Fastfeed zastosowano wysokowydajną pompę ssącą, której podciśnienie przenosi od 1 do 200 kg/min dowolnego proszku lub cząstek stałych, w tym trudnych w transportowaniu gum, skrobi i karbomerów. Ta wyjątkowa konstrukcja umożliwia zasysanie proszku w trybie ciągłym, nawet w warunkach wzrostu lepkości i poziomu cząstek stałych.

Nieźródlna uniwersalność

- Regulowana za pomocą zaworów prędkość przepływu proszku
- Wytwarza całkowicie zdyspergowany, jednorodny produkt w jednym przebiegu w większości zastosowań
- Bezpieczny zrzut proszku na poziomie podłogi
- Przenośna konstrukcja umożliwiająca przeniesienie w dowolne miejsce, w którym odbywa się mieszanie
- Standardowa wstrząsarka kosza samowyladowczego zapobiega blokowaniu się proszku
- Obsługa dowolnych porcji (od 37 000 do 185 000 litrów), wystarczy trzymać zanurzony w proszku wlot zasilający zbiornik mieszalnika



VacuShear®

Transport próżniowy oraz mieszanie między zasobnikiem masowym a stanowiskiem mieszania

W pełni zintegrowane, w pełni funkcjonalne rozwiązanie do mieszania cieczy w skali pilotażowej lub produkcyjnej, obejmujące szybkie przenoszenie i mieszanie proszków


Zaprojektowane w roku 1996 urządzenie do przetwarzania płynów, VacuShear firmy Admix powstało specjalnie na potrzeby przenoszenia granulatów i drobnych proszków z wysoką prędkością przepływu do próżniowych stacji mieszania obsługujących system CIP. Dzięki zastosowaniu technologii rozpraszania Rotosolver i przystosowanej do pracy w warunkach dużego obciążenia pompy próżniowej z pierścieniem cieczowym możliwe jest osiągnięcie przepływu do 180 kg/min. Pojemność stacji mieszającej może wahać się od 74 litrów w przypadku instalacji pilotażowej do 5500 litrowych jednostek produkcyjnych. Ta unikalna technologia zapewnia najbardziej ergonomiczną, wydajną i higieniczną metodę

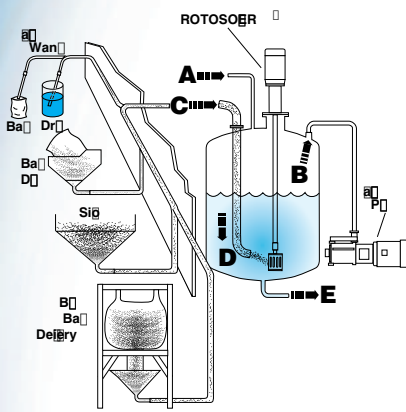
przenoszenia dużych ilości proszku w sposób szybki i bezpieczny.

Wyliminowane zostało pylenie, wysypywanie z worków, napowietrzanie i pienienie, podczas gdy wysokowydajny mieszalnik zapewnia 100% zużycie proszku bez jego pomijania lub zawieszania się w stanowisku mieszającym.

Współpraca firmy Admix z firmą A&B Process Systems, jednym z wiodących integratorów systemu pozwoliła stworzyć rozwiązanie cechujące się najwyższą jakością i zgodne ze wszystkimi wymaganiami projektowymi.

Duża liczba modeli i opcji systemu pozwala dobrać właściwe rozwiązanie do każdego projektu i budżetu

- Rura do transportu proszku z zaworami odcinającymi umożliwiającą dozowanie proszku pod powierzchnią produktu
- Zbiornik wykonany w całości ze stali nierdzewnej 316SS, przystosowany do pracy przy ciśnieniu od 1 Bar po całkowitą próżnię, wszystkie spawy wewnętrzne wypełnione, polerowane wewnątrz #4, 2B na zewnątrz, z wieloma opcjami dostępnymi na żądanie
- Opcje w pełni zintegrowanego zasilania proszkiem, w tym układ transportu masowego, wysypywania z worków, podajnika podciśnieniowego do bębnow i worków
- Cechujący się wysoką prędkością ścinania dyspergator Rotosolver jest zgodny z normą  TPV (73-01) i umożliwia łatwe wdrożenie systemu CIP oraz przeprowadzanie czynności z zakresu utrzymania ruchu
- Automatykacja procesów przy użyciu układów porcjowania i kontroli utraty wagi dostępne na żądanie



FlowShear™

Dyspergatory i emulsyfikatory mocowane od spodu

Wysokie prędkości ścinania i wysoki przepływ w zwartej konstrukcji higienicznej

Dyspergatory i emulsyfikatory mocowane od spodu, FlowShear, oferują niezrównaną uniwersalność umożliwiającą mieszanie w seriach o zróżnicowanym rozmiarze, z minimalnym poziomem początkowym płynu.

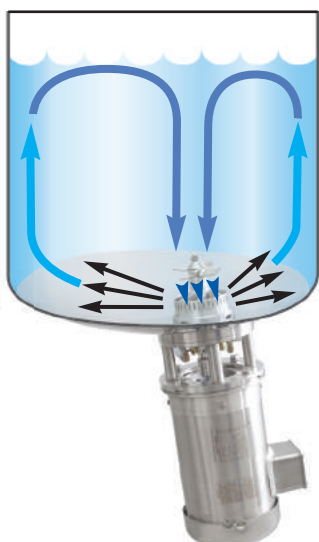
Unikalna konstrukcja głowicy mieszającej modelu FlowShear zapewnia wysoką prędkość odcięcia i doskonały przepływ przez połączenie technologii rotor-stator z opcjonalnym śmigłem typu Jetfoil™. Ta wyjątkowo higieniczna maszyna cechuje się maksymalną uniwersalnością, i może zaspokoić nawet najbardziej wymagające potrzeby procesowe.

Cechy i korzyści

- Umożliwia pełne ścinanie przy objętości nawet tak niskiej, jak 5% objętości wykończonego zbiornika, idealne rozwiązanie w przypadku etapów z niską ilością wody
- Samospustowe uszczelnienia higieniczne wyposażone w oryginalną technologię automatycznego odcięcia uszczelnienia w celu zapobiegania przedwczesnemu zużyciu uszczelnienia
- Cechujący się zwartą konstrukcją kołnierz montażowy z higienicznymi pierścieniami samouszczelniającymi
- Wykonane z minimalną wypukłością dzięki czemu można go łatwo zamontować na powierzchni skrobanej i zbiornikach z przeciwbiegiem
- Idealne rozwiązanie w przypadku etapów o niskim poziomie wody/gumy
- Pełna możliwość płukania i stosowania systemu CIP
- Konstrukcja wymagająca minimalnych czynności obsługowych i skróconych przestojów – bez złączek, tulei ochronnych, podkładek lub łożysk, które mogłyby się zużywać
- Opcjonalne wirniki i stojany spełniające indywidualne wymagania dotyczące ścinania i przepływu

Zalety technologii FlowShear

- ✓ Niski poziom początkowy płynu i możliwość przetwarzania niewielkich serii
- ✓ Znaczne ograniczenie napowietrzania
- ✓ Mniejsza potrzeba stosowania dodatkowego mieszania
- ✓ Możliwość stosowania na powierzchniach skrobanych lub mieszalnikach przeciwbieżnych
- ✓ Zoptymalizowane do produktów kosmetycznych o wysokiej lepkości, farmaceutycznych i spożywczych



Stanowiska dźwigowe

Ruchome lub nieruchome stanowiska z napędem pneumatycznym lub hydraulicznym

Kompletna linia stanowisk dźwigowych do montażu mniejszych mieszadeł w zastosowaniach wymagających mieszania pomiędzy zbiornikami lub mocowanych naściennie na skrzyniach mobilnych i zbiornikach przenośnych



- Standardowe stacje dźwigowe dostępne są w dwóch modelach zapewniających odpowiednią wysokość nad zbiornikiem przy utrzymaniu odpowiedniego położenia głowicy mieszającej, maksymalna wysokość podnoszenia 2540 mm
- Stanowiska naścienne dostępne są w dwóch rozmiarach, o maksymalnej różnicy skoku 1270 mm
- Szybka regulacja wysokości za pomocą elementów sterowania układem pneumatycznym umieszczonym na stanowisku lub ręczna, powolna regulacja za pomocą podnośnika hydraulicznego
- Wszystkie stanowiska wykonano ze stali nierdzewnej 304SS lub stali węglowej pokrytej lakierem epoksydowym ułatwiającym płukanie. Siłowniki podnośnika wykończone są białym lakierem epoksydowym lub bez lakieru i w wersji ze stali nierdzewnej 304SS w niektórych rozmiarach
- Opcjonalne wsporniki montażowe, mocowania uchylne, elementy sterowania i materiały konstrukcyjne

Systemy mieszania wykonywane pod klucz

Skidy standardowe lub niestandardowe

Całkowicie zintegrowane stanowiska mieszające i skidy do zastosowań takich jak mieszanie marynat, sosów sałatkowych, browarniczych mieszanek wstępnych i innych zastosowań, w wykonaniu spełniającym wszystkie wymagania klienta

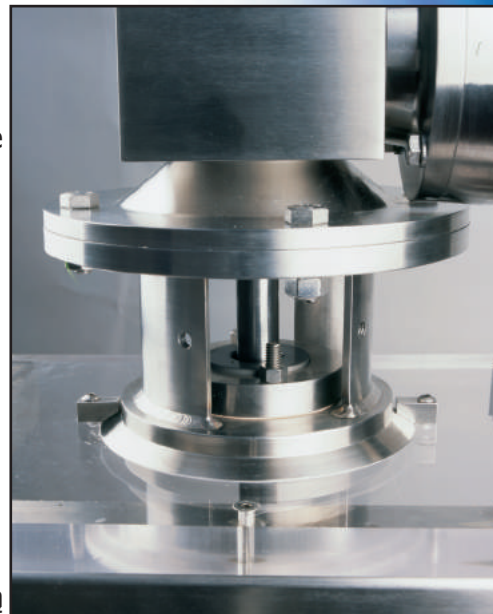


- Systemy standardowe dostępne są od instalacji pilotażowych o pojemności 75 litrów po jednostki produkcyjne o pojemności 1900 litrów. Systemy wykonywane pod klucz obejmują zbiorniki, kosz samowyladowczy na proszek oraz mieszacz porcjowy albo wbudowany w linię, pompę zasilającą/cyrkulacyjną i wszystkie niezbędne złączki, zawory oraz instalację rurową
- Cała konstrukcja wykonywana jest ze stali 304/316SS z pełną obsługą systemu CIP
- Systemy pod klucz mogą być zaprojektowane do produkcji porcjowej lub procesów ciągłych, ze sterowaniem ręcznym albo całkowicie zautomatyzowanym

Technologia uszczelnień

Kompletna seria uszczelnień płukanych, pracujących na sucho, podciśnieniowych i gazowych

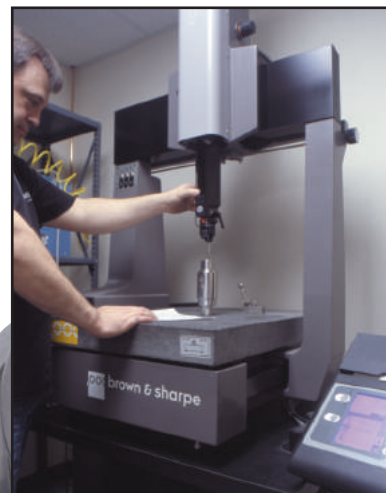
- Podwójne mechaniczne uszczelnienia pakietowe płukane wodą, do pracy pod ciśnieniem 27,5 Bar lub w całkowitej próżni, w temperaturze 205°C. Możliwość stosowania ze wszystkimi mieszadłami Admix.
- Podwójne mechaniczne, wypełnione gazem uszczelnienia do zastosowań farmaceutycznych wymagających wysokiej czystości. Ciśnienie znamionowe 7 Bar lub całkowita próżnia, w temperaturze 150°C.
- Pojedyncze mechaniczne uszczelnienia pakietowe pracujące na sucho przy ciśnieniu 13,5 Bar i temperaturze 205°C. Wyłącznie do stosowania z niskoobrotowymi mieszadłami Rotomixx® i Rotomaxx™.
- Nasze wyjątkowe, pojedyncze, mechaniczne, wysokociśnieniowe uszczelnienie płukane cieczą może pracować przy ciśnieniu do 48 Bar i umożliwia uzyskanie ciśnienia wstecznego do 7 Bar w celu zwiększenia czasu przerwy w produkcji. Może być stosowane w produktach Boston Shearpump® oraz Shearmill™.
- Higieniczne, montowane klamrowo uszczelnienia wargowe, zgodne (4" lub 6") z istniejącymi króćcami (typu T lub I).
- Cokoły stałe ze stali nierdzewnej 316SS zapewniają zgodność z normą 3-A TPV wymagającą 101,6 mm odstępu między napędem mieszalnika a zbiornikiem.



Dokumentacja kontrolna

Dodatkowa wydajność i możliwość czyszczenia wbudowane w każdy szczegół konstrukcji

- Konstrukcja mechaniczna naszych mieszalników i ich podzespołów przewyższa Twoje oczekiwania. Wały dużych rozmiarów, przeznaczone do pracy przy wysokich obciążeniach i precyzyjnie dopasowane obsady łożysk, wysokowydajne silniki i łatwe w demontażu uszczelnienia typu pakietowego przyczyniają się do skrócenia czasu przestoju i nakładów na utrzymanie ruchu.
- Wszystkie urządzenia i podzespoły mieszadła przechodzą wielokrotne kontrole i końcowy program badań eksploatacyjnych, z których pełna dokumentacja jest dostępna na żądanie.
- Większość naszych produktów mieszających zaprojektowano zgodnie z normami 3-A TPV, zapewniając łatwe czyszczenie i serwisowanie.
- Wyjątkowa odporność na korozję cechująca każdy podzespół, ponieważ w większości linii produkcyjnych standardowo stosuje się stal nierdzewną 316, w tym silniki i ramy łożysk, które nasza konkurencja z reguły wykonuje ze zwykłej stali pokrytej jedynie warstwą lakieru.



Wsparcie laboratoryjne i procesowe

Tutaj zaczyna się sukces Twoich procesów technologicznych!

Firma Admix rozumie to, że rozwój produktów i ocena procesów mają krytyczne znaczenie dla osiągnięcia sukcesu w operacjach biznesowych i jesteśmy pewni tego, że potrafimy dostarczyć zasobów, których Państwo potrzebujecie w celu sprostania najtrudniejszym wyzwaniom z zakresu mieszania produktów oraz tego, że będziecie Państwo zadowoleni z dokonanych inwestycji.

Możliwości laboratorium i instalacji pilotażowych

Badanie wstępne i symulacja wymagań dotyczących mieszania z nieograniczonymi możliwościami analizy i badań w naszym laboratorium badawczym o powierzchni 185 m² i przy użyciu instalacji pilotażowej. Zachęcamy obecnych i potencjalnych klientów do przesyłania nam próbek produktów wymagających wymieszania, co pozwoli nam wypracować odpowiednie rozwiązania w laboratorium. Zachęcamy do odwiedzania naszego zakładu, chętnie zaprezentujemy sposób, w jaki nasze mieszalniki radzą sobie z Państwa procesami technologicznymi. Nasz zakład jest wygodnie zlokalizowany, w bliskiej odległości (5 minut jadąc samochodem) od lotniska Manchester-Boston (MHT).

Nasze laboratorium jest w pełni wyposażone w przyrządy umożliwiające przebadanie dowolnego składu mieszanki o objętości od 2 do 750 litrów, w precyzyjnie kontrolowanych warunkach i zgodnie z Państwa specyfikacją. Możemy zademonstrować nie tylko nasze dyspergatory z dostępem od góry i emulsyfikatory, ale również nasze wbudowane w linię mieszalniki o wysokim współczynniku ścinania oraz wyposażenie do zasysania i przetwarzania proszków.

Nasze techniki skalowania

Skalowania to najbardziej wszechstronne w branży rozwiązanie pozwalające uzyskać wydajność osiąganą w 1-2 litrowych instalacjach laboratoryjnych również w pełnoskalowych instalacjach produkcyjnych. Nasi inżynierowie od zastosowań technicznych sporządzają raport dotyczący oczekiwanej charakterystyki procesu i wyników, zarówno dla serii laboratoryjnych, jak i produkcyjnych, w sposób przejrzysty, na piśmie, przed złożeniem zamówienia. Na żądanie dostępny jest materiał filmowy z badania.



Dostępne instrumenty pomiarowe

- Analizator rozmiarów cząstek Malvern
- Lepkościomierz Brookfield RVDV-1+ ze statywem Helipath
- Przepływomierz magnetyczny Endress & Hauser
- Konsystometr Bostwick
- Grindometr Hegmana
- Miernik pH firmy Accumet



Obsługa klienta

Firma należąca do pracowników... skoncentrowana na klientach

Pracownicy firmy Admix wnoszą wyjątkową perspektywę i podejście do obsługi naszych klientów. Jako firma będąca własnością wspólną wiemy, że nasz sukces w pełni zależy od satysfakcji klientów z nami współpracującymi, niezależnie od zamówienia czy też zapytania. Wierzymy w to, że komunikując się z naszymi pracownikami-współdziałowcami firmy odczuwacie Państwo nasz entuzjazm i poświęcenie w dążeniu do zaspokojenia i wykroczenia poza oczekiwania klientów.

Czym jest obsługa klienta w firmie Admix?

- Jest powitaniem na żywo gdy do nas Państwo dzwonicie oraz pełnym magazynem umożliwiającym dostarczenie krytycznych podzespołów na następny dzień roboczy.
- To nasza troska związana z każdym zamówieniem, dzięki której możecie być Państwo zadowoleni z naszych działań, mieć pewność tego, że otrzymacie Państwo wszelką niezbędną dokumentację, pomoc techniczną i pomocą podczas rozruchu.
- To nasza nieustannie aktualizowana witryna internetowa www.admix.com zawierająca najnowsze informacje dostępne dla naszych klientów, w tym wskazówki dotyczące zastosowań i serwisowania.
- To nasz zespół serwisantów gotowych na pomoc podczas rozruchu i odbioru urządzeń.
- To nasz wszechstronny program przebudowy pozwalający zaoferować usługę 48-godzinnego odnowienia posiadanych przez Państwa urządzeń firmy Admix.
- To nasz zespół wszechstronnie wyszkolonych ekspertów dostępnych do przeprowadzenia szkoleń dla personelu obsługowego oraz wyczerpującej oceny procesów i metod mieszania oraz blendowania.



Admix - Twój partner z zakresu technologii mieszania

Doceniamy Państwa inwestowanie w rozwiązania związane z mieszaniem, mieleniem i zasysaniem proszków oraz roztworów i pragniemy, aby firma Admix stała się niezawodnym i odpowiedzialnym partnerem biznesowym.

Wierzymy w to, że współpraca z nami będzie dla Państwa pozytywnym doświadczeniem i docenicie Państwo nasz nieustanny wysiłek oraz poświęcenie jakie wkładamy w rozwój i zapewnienie najwyższej jakości oferowanych produktów.



Stowarzyszenie ESOP



Firma Admix jest członkiem stowarzyszenia ESOP oraz NCEO

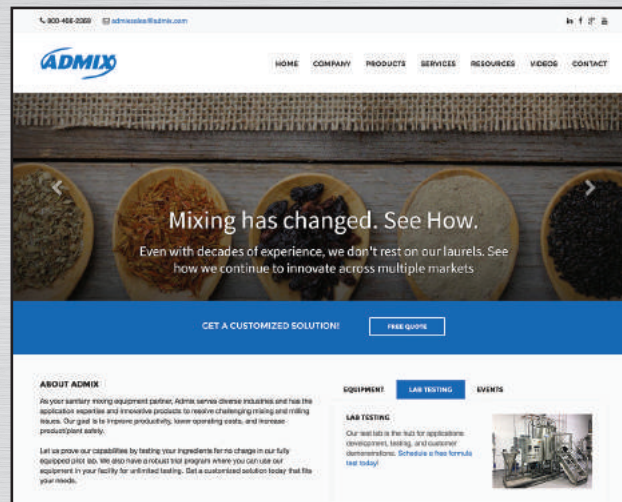
Admix - Twój partner specjalizujący się w technologiach mieszania

Masz problem z mieszaniem tych substancji?

- Alginiiany
- Aspartam
- Avicel®
- Carbopol®
- Karagen
- CMC
- Żelatyna
- Guma guar
- Guma arabska
- Lecytyna
- Maltodekstryna
- Methocel®
- Mleko, serwatka i kakao w proszku
- Modyfikowana skrobia spożywcza
- Pektyna
- Fosforany
- Sole
- Produkty sojowe
- Sukraloza
- Cukry
- Syropy
- Guma ksantanowa

Czy te problemy mają wpływ na działanie firmy?

- Rybie oka lub grudki
- Pływające na powierzchni proszki
- Nadmiernie napowietżone mieszanki
- Łuszczenie się farby pokrywającej napęd mieszadła
- Zatkane filtry i sita
- Niemieszane zbitki
- Duże zapylenie
- Długi czas mieszania
- Niejednorodna jakość produktu
- Niestabilne emulsje
- Problemy z czyszczeniem i higieną
- Nadmierne ilości wybrakowanego produktu lub konieczność przeróbek
- Wysokie koszty eksploatacji mieszalnika



Zapoznaj się z naszą ofertą pod adresem www.admix.com

Firma Admix może Ci pomóc!

- Wysokiej intensywności 1-minutowe rozpuszczanie lub dyspersja proszków
- 100% jednorodność produktu
- Dokładna hydratacja gum w ciągu minut, a nie godzin!
- Zmniejszenie rozmiaru cząstek do 0,5 mikrona
- Znaczne ograniczenie pylenia i napowietrzania
- Pneumatyczne lub mechaniczne przenoszenie proszków do cieczy

Admix Europe ApS
Gydevang 4A
3450 Allerød, Denmark
Tel: +45 (3213) 8743
email: europesales@admixon.com

www.admix.com



Zaawansowane technologie mieszania

Wyłączny przedstawiciel na Polskę:
INDASOL Industrial Solutions
ul. Kolejowa 2a
05-250 Radzymin, Poland
+48 607 116 264
piotr.nowak@indasol.pl