

STOLZ

Mélangeur en continu STC



Le mélangeur STC en continu STOLZ reprend les caractéristiques et performances de notre gamme de mélangeurs bi-rotor tout en vous garantissant un débit élevé dans un encombrement réduit.

AVANTAGES DE LA TECHNOLOGIE STOLZ

- Temps de séjour ajustable
- Encombrement réduit et optimisé
- Nettoyage facilité par un accès simplifié
- Economie d'énergie

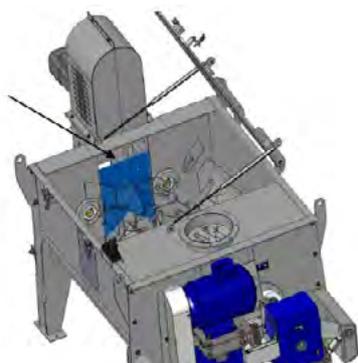
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les produits à mélanger / enrober sont mis en suspension entre les deux rotors par leur rotation en sens opposé.

Dans cette zone, le produit est fluidisé, ce qui permet un mélange et une incorporation de liquides aisés.



Rotation en sens opposé



Trappe guillotine de régulation

Cette gamme de mélangeurs est souvent choisie dans des processus souhaitant mixer deux / trois ingrédients solides, avec addition de liquides possible, pour en fin de ligne de production optimiser la qualité finale du produit.



Mélangeur en continu

Cette technologie de mélange en continu permet une rapidité et une efficacité de mélange en grande quantité.

Contrairement à un mélange par lots, la continuité du mélange vous permet une économie d'énergie non négligeable, par la suppression d'étapes liées au changement de batch, sur une ligne de production complète.

DIMENSIONS ET PUISSANCE PAR MODÈLE

Modèle	Capacité	Volume utile	Dimensions hors tout (mm)			Poids	Puissance installée	Vitesse rotation
	m ³ /h		L	Longueur	Largeur			
STC20	2,2	28	1200	950	1200	400	1,5	100
STC60	6,7	84	1800	1000	1250	650	3	74
STC120	13,4	168	2200	1100	1300	800	5,5	60
STC200	22,4	280	2500	1250	1500	1000	7,5	50
STC400	44,8	560	2900	1650	1850	1600	11 à 15	38
STC750	84	1050	3300	1850	2200	3500	22 à 30	35

La capacité est basée sur un temps de séjour moyen de 45 secondes sans liquides

STOLZ

82 Route de Boisjean • 62170 • Wailly Beaucamp • France

Tél : +33 (0)3 21 90 05 05 • contact.stolz@desmet.com

www.desmet.com/stolz

/Stolz