



# Mélangeur automatique MC-250

**Système totalement automatisé pour la dosification, le mélange et l'alimentation automatique d'encolleuses, mélange collant à base de colle urée formol, farine, eau et durcisseur. L'incorporation du durcisseur est réalisé par un mélangeur situé au-dessus de l'encolleuse.**

## Conception / Fonctionnement

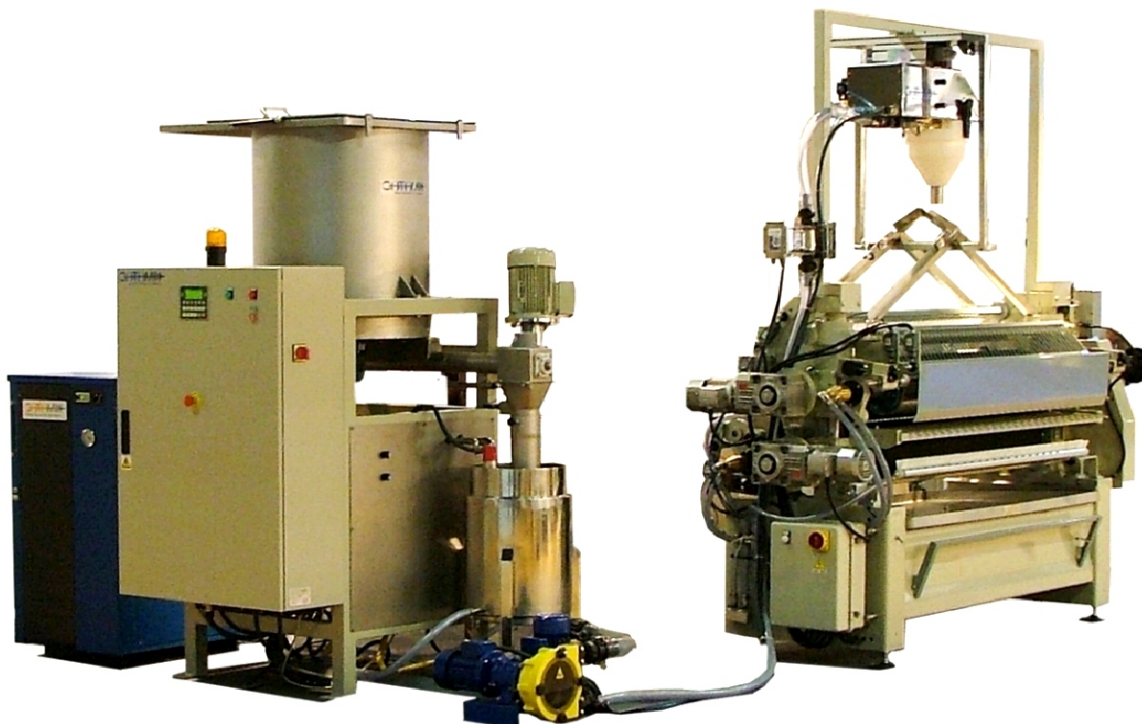
Le mélangeur MC 250 fonctionnent selon le principe de la préparation en continu.

Le dosage et l'alimentation des produits à mélanger (colle, farine, eau, durcisseur) est réalisé de manière totalement automatique au moyen de pompes volumétriques et vis sans fin (pour la farine)

La préparation du mélange collant se réalise en 2 étapes, le premier module (MPL) prépare automatiquement le mélange colle, farine et eau, le second module (MLL) situé au dessus de l'encolleuse mélange en continu ce pré-mélange avec le durcisseur et le verse directement dans les rouleaux.

Il est possible d'utiliser plusieurs MLL avec un seul MPL.

Le bac de préparation du MPL est prévu à double parois pour refroidir le pré-mélange et ainsi améliorer sa



## Avantages

Le mélangeur MC 250 permet d'incorporer les eaux résiduelles  
Le fonctionnement est totalement automatique, la mise en route est immédiate. Le lavage est réduit au minimum.

Précision des proportions

Alarme en cas d'absence d'un produit.

Débitmètre pour le contrôle du durcisseur avec alarme

La colle est refroidie, améliorant ainsi les conditions de travail en été. La viscosité du mélange collant est constante permettant ainsi de maintenir un grammage précis diminuant les risques de traversées de colle en replacage et réduisant la consommation.

## Caractéristiques

Capacité: 3 - 12 Kg/minute selon modèle  
Construction: Matériaux inoxydables pour les pièces en contact avec les composants.

Armoire électrique IP55, Transformateur 380V/24V, automate programmable, écran 4 lignes pour lecture alarmes et modification des paramètres.

Pompes engrenages, péristaltiques ou à membrane selon produit.

Vis sans fin, réserve farine et cuve de mélange à double parois en acier inoxydable.